# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

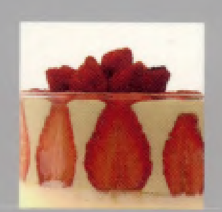
Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie











## Alain Ducasse

*Né dans les Landes en 1956, il est aujourd'hui une des grandes figures de la cuisine française. Fidèle à la cuisine de terroir, qu'elle soit paysanne ou marine, il est aussi un des cuisiniers les plus ouverts aux saveurs du reste du monde. Chef du restaurant Plaza Athénée à Paris, du Louis XV à Monte-Carlo et du restaurant Alain Ducasse at the Essex House à New-York, il est aussi le créateur de nouveaux concepts de restaurants à travers le monde, notamment le Spoon. Se définissant lui-même comme un marchand de bonheur et de plaisir, il nous propose de partager, dans le deuxième tome de son encyclopédie, son univers sucré.*

## Frédéric Robert

*Né en 1960 dans l'Isère, il suit d'abord une formation de cuisinier, bien qu'attiré par la pâtisserie. Il apprend et maîtrise cette spécialité au fil de ses rencontres et de ses initiations. Ses années passées auprès d'Alain Chapel et d'Alain Ducasse, ses stages auprès de grands artisans du sucré (Lenôtre, Escobar, Linxe, Vilfeu, Veziano...) ont contribué à faire de son parcours un modèle de solidité et de curiosité toujours en éveil. Il partage avec Alain Ducasse une même vision de la cuisine des desserts, basée sur l'amour des produits, la simplicité, la gourmandise et l'immédiateté du geste. Depuis 1983, il travaille au côté d'Alain Ducasse, chef pâtissier dans ses différentes maisons, chargé de l'ouverture des nouveaux restaurants et formateur à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse).*

Après *Le Grand Livre de cuisine*, voici l'art des douceurs selon Alain Ducasse et Frédéric Robert. Pâtisserie, viennoiserie, boulangerie, confiserie, travail du chocolat, des glaces et des sorbets, des fruits et des arômes : rien n'y manque, tant les recettes classiques et les bases que des créations audacieuses portant la marque d'un style concentré et architecturé. Cette « cuisine du sucré » est en continuité parfaite avec l'art du salé ; un bon repas est un plaisir harmonieux, et l'arrivée du dessert ne doit provoquer aucune rupture de ton. Ce livre à la fois technique, encyclopédique et inspiré est aussi un livre de gourmandise ouvert sur le monde, proposant de nombreux desserts d'ailleurs (Italie, monde anglo-saxon...).

La structure de l'ouvrage, basée sur les ingrédients, reflète la philosophie d'Alain Ducasse : la technique ne doit pas dissimuler le produit mais le mettre en valeur, respecter sa nature propre. Au fil des recettes, on peut s'initier à ce savoir-faire à la fois ancien et nouveau, cultivant la justesse des proportions et laissant aux choses « le goût de ce qu'elles sont ». On évite l'excès de sucre, on recherche l'intensité des saveurs, la texture et la légèreté, la rapidité d'exécution. La pâtisserie est un art précis, mais aussi spontané et immédiat. Ce livre est la synthèse de la tradition pâtissière et de la modernité.



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie

*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*

## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

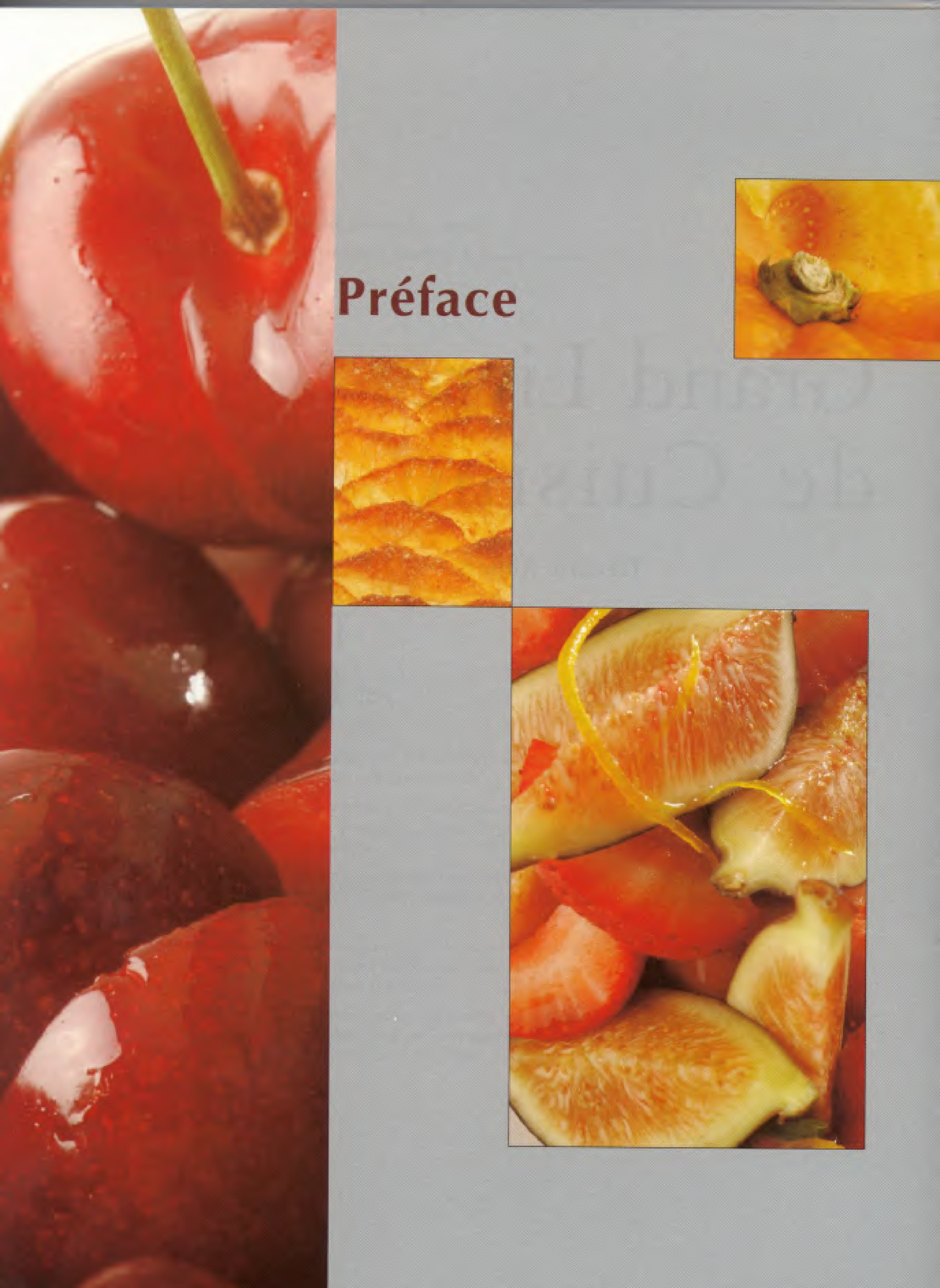
Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie





# Préface



Alain Ducasse m'a déjà fait par deux fois l'honneur de me demander de préfacer ses livres. Ce fut toujours pour moi un très grand plaisir que de me plonger dans la pensée d'un maître de l'un des arts les plus mystérieux de tous les temps : la cuisine.

Les grands livres de cuisine ne portent pas seulement sur la cuisine. Ils sont un témoignage permettant de comprendre une civilisation, un art de vivre. Lire Apicius, Taillevent, La Varenne ou Carême, ce n'est pas seulement lire d'extraordinaires recettes, c'est également pénétrer les mœurs d'une époque.

Voici que, dans le livre que vous avez entre les mains, Ducasse traite des desserts. Je n'épiloguerai pas à l'infini sur le programme si attirant qu'il nous propose. Je ferai une seule remarque, pour moi très importante.

Je note dans les desserts de Ducasse un retour à l'utilisation des fruits, ces fruits fussent-ils mêlés à d'autres douceurs, mais en se laissant rarement dominer. J'en retire une sorte de satisfaction personnelle car je déplore depuis longtemps que, dans les bons restaurants, l'incorporation des fruits dans les desserts ait à ce point reculé. Sans doute les chefs contemporains ont-ils, pendant quelques décennies, considéré que les fruits constituaient une fin de repas trop banale, réservée aux festivités familiales et se sentaient-ils obligés de proposer des solutions plus originales, trop difficiles à réaliser dans les préparations domestiques.

Il y a ainsi souvent, par souci excessif de fausse subtilité, des disparitions navrantes. On a vu, il y a une trentaine d'années, disparaître ou s'amenuiser considérablement la liste des hors-d'œuvre. Le hors-d'œuvre n'existait plus. Il était remplacé par une entrée (1), c'est-à-dire un premier plat, ce qui n'a rien à voir avec un hors-d'œuvre. Il fallait aller à Capri ou à Palerme pour redécouvrir ces grandes tables de hors-d'œuvre au choix, préparés tôt le matin, dont on se servait à volonté et qui mariaient à merveille une grande variété de légumes, de fruits de mer et de charcuterie légère.

On assista ensuite à l'enterrement des légumes. Les plats, les vrais plats de légumes firent naufrage. On ne vous gratifiait que de ces fameux et redoutables «petits légumes» ce qui voulait dire en réalité légumes coupés en petits morceaux, qui encombraient vaguement la viande ou le poisson, à quoi se réduisait désormais la cuisine. Heureusement cette mode stupide a récemment pris fin et les meilleurs de nos chefs ont enfin compris ou réappris que le légume était un mets par lui-même et pas seulement une improbable « garniture ».



Je saluerai également un certain retour des potages et des soupes qui, après avoir été engloutis dans l'enfer de la réprobation gastronomique, reviennent enfin à la surface. Comme si l'art du potage n'était point l'un des plus précieux qui fût !

Et voilà maintenant que, grâce à Alain Ducasse, nous retrouvons les fruits. Pas seulement, certes. De nombreux desserts, certains grands classiques révisés par lui, figurent également parmi ses tours de force. Mais je tenais à me réjouir de cette renaissance de la nature, une nature sublimée par un grand maître et donc encore plus naturelle que la nature même.

**Jean-François Revel de l'Académie française**

*(1) Mot qui, d'ailleurs, dans la langue classique, désigne le plat principal ou les plats principaux, non le début.*

# Avant-propos



## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



## "Ma profession… pâtissier de cuisinier"

« De quatre axes, définis par quatre sensations principales - croustillant, moelleux, glacé et chaud -, se dégage la charpente de l'art des desserts. Ceux-ci doivent être gourmands sans être trop sucrés. Ils doivent également apparaître dans la continuité exacte d'un repas, ne pas casser son esprit défini dès l'entrée. Il ne doit pas y avoir de changement de ton ni de fossé entre le salé et le sucré ; seul le changement de décor de table doit marquer la transition et faire apparaître l'instant douceur. J'ai aussi hérité de mon passage en cuisine cette technique particulière qui consiste à traiter une préparation à la minute. C'est cette valeur de l'instantanéité que je cherche de plus en plus à développer dans mes desserts, comme le plus cuisinier des pâtissiers. »

Frédéric Robert







### Frédéric Robert

*Frédéric Robert est né le 27 février 1960 à Pont-de-Beauvoisin (Isère).*

*En 1976, il entre à l'école hôtelière de Saint-Chamond. Il y reste deux ans, jusqu'à l'obtention de son diplôme.*

*En 1978, il entre dans les cuisines d'Alain Chapel et y reste trois ans. À la suite de sa rencontre avec Alain Ducasse, il désire se spécialiser dans la pâtisserie. Alain Chapel, qui voit en lui un cuisinier, fait obstacle à cette décision.*

*En 1981, il intègre les cuisines de Louis Outhier, à Mandelieu-La-Napoule. Il y reste un an et demi. C'est là, sur la Côte d'Azur, qu'il retrouve Alain Ducasse. Celui-ci lui demande de le rejoindre au Juana, à Juan-les-Pins où il officiera comme chef Pâtissier. C'est là que l'histoire commence réellement…*

*Frédéric Robert passe sa première saison en cuisine, puis, en 1984, à sa demande, le chef le place en pâtisserie. Plusieurs stages ponctueront, de saison en saison, les cinq années passées au Juana.*

*- Chez Gaston Lenôtre, à Paris (bases et classiques de la pâtisserie)*

*- Chez Escobar (nougatier et confiseur de talent) à Montélimar*

*- Chez Robert Linxe et Michel Chaudun (chocolatiers à Paris)*

*- Chez Gilles Vilfeu, glacier à Cannes (pour les parfums et les textures)*

*- Chez Jean-Paul Veziano, boulanger de père en fils à Antibes (l'amour du bon et du beau, la vraie pissaladière)*

*- Séjour à Vienne, en Autriche (initiation à la viennoiserie ; ouverture aux produits et aux préparations étrangers).*

*En 1987, il suit Alain Ducasse à Monaco, pour l'ouverture du restaurant le Louis XV. En plus de la pâtisserie, il s'occupe de la boulangerie. En 1990, il retourne à Monaco pour occuper les fonctions de chef pâtissier à l'hôtel de Paris jusqu'en 1997. Il rejoint ensuite Alain Ducasse au restaurant éponyme de l'avenue Raymond-Poincaré.*

*Depuis 1998, il est chargé de toutes les ouvertures des restaurants d'Alain Ducasse, en France et à l'étranger.*

*Depuis 2000, il enseigne les techniques du sucré à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse) d'Argenteuil.*

*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*


## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

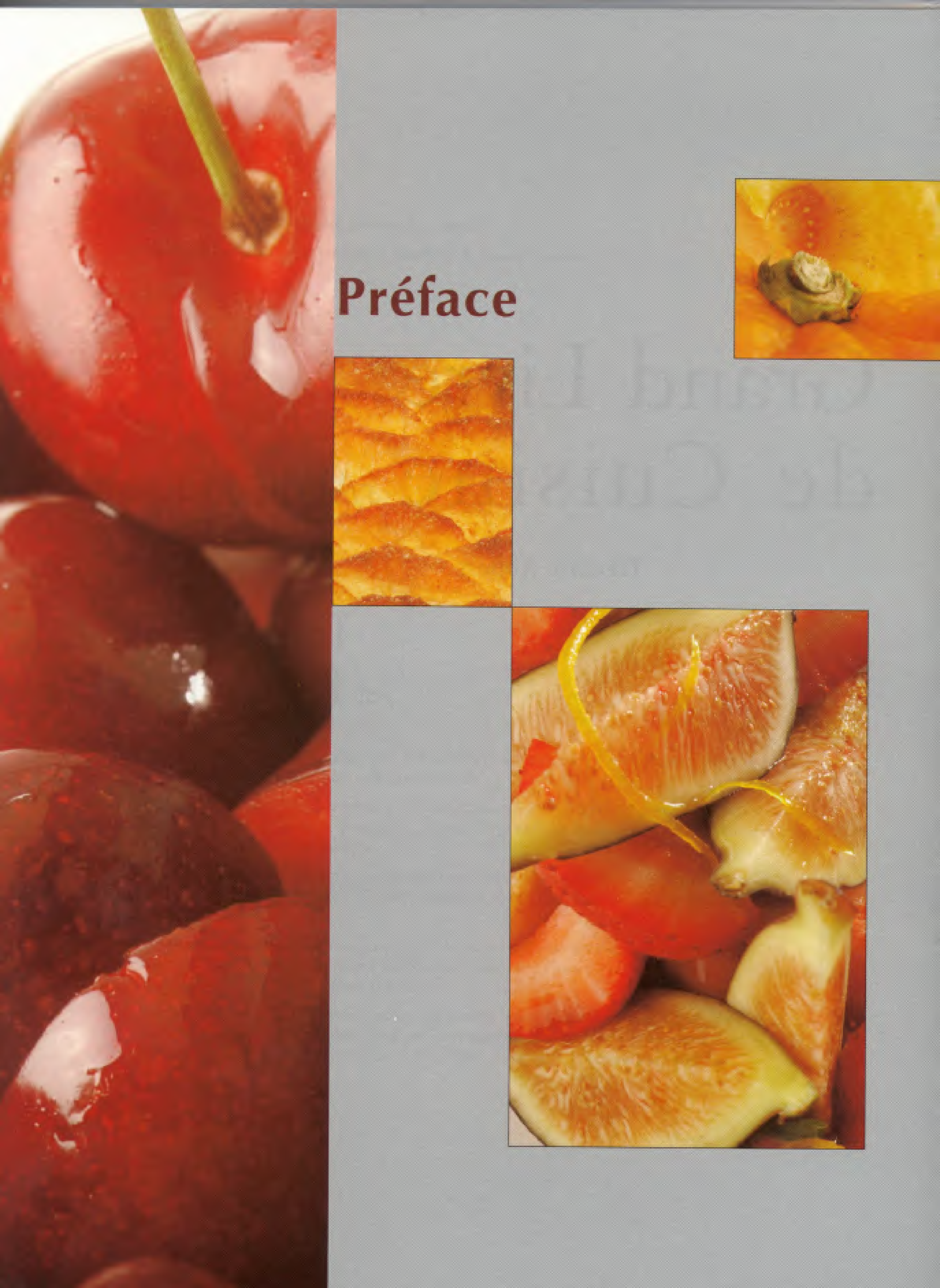
Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**



# Préface

Abricot

Agrumes

Amande

Ananas

Agrumes

Abricot

Ananas

Amande

# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie

# Clafoutis d'abricot

granité à **l'amaretto,**
**glace à l'amande amère,**
en superposition

Pour 10 personnes





## Ingrédients

### L'appareil à clafoutis

| | |
|---|---|
| | prévoir 25 % du poids de l'appareil à clafoutis en crème pâtissière |
| 200 g | de beurre |
| 200 g | de poudre d'amandes |
| 200 g | de sucre glace |
| 10 g | de poudre à crème |
| 100 g | d'œufs entiers |

### La compotée d'abricots

| | |
|---|---|
| 1 kg | d'abricots frais |
| 1 kg | de sucre semoule |
| 35 cl | d'eau |
| 2 | gousses de vanille |

### La glace à l'amande amère

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait entier |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 140 g | de sucre semoule |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amandes Lubeka |
| 23 g | de lait d'amande |

### Le granité amaretto

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'amaretto |
| 40 cl | d'eau |

### La garniture

abricots (QS)
amandes fraîches (QS)

### La tuile nougatine

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | de beurre |
| 100 g | d'amandes broyées |



## Confection de l'appareil à clafoutis

Travailler le beurre en crème. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse, y incorporer les œufs un à un, puis la poudre à crème. Ajouter la crème pâtissière. Terminer par quelques dés d'abricot frais.

Beurrer des cercles de 6,5 cm de diamètre posés sur une plaque, y verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur, et faites cuire 15 minutes environ à 170 °C à four ventilé.

Démouler, laisser refroidir, réserver.

## Préparation de la compotée et du granité

Tailler les abricots en dés. Les faire cuire avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Réserver au frais.

Pour le granité, mélanger l'eau et l'amaretto. Bloquer au congélateur.

## Préparation de la glace à l'amande amère

Faire chauffer le lait, la crème, le lait en poudre et y délayer la pâte d'amandes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Ensuite maturer, turbiner et réserver au froid.

## Confection de la tuile nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes. Déposer sur une plaque garnie d'un Sylpat la valeur d'une noix d'appareil et cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

## *Finition et Dressage*

*Déposer le clafoutis froid dans le fond d'un cercle de 6,5 cm de diamètre. Couvrir de tranches d'abricot frais.*

*Gratter le granité à la fourchette et le déposer sur l'édifice précédent. Terminer par la glace à l'amande amère, lisser la surface à hauteur du cercle. Décorer avec un quartier d'abricot, une tuile nougatine et quelques amandes fraîches.*

*Servir la compotée d'abricots à part.*

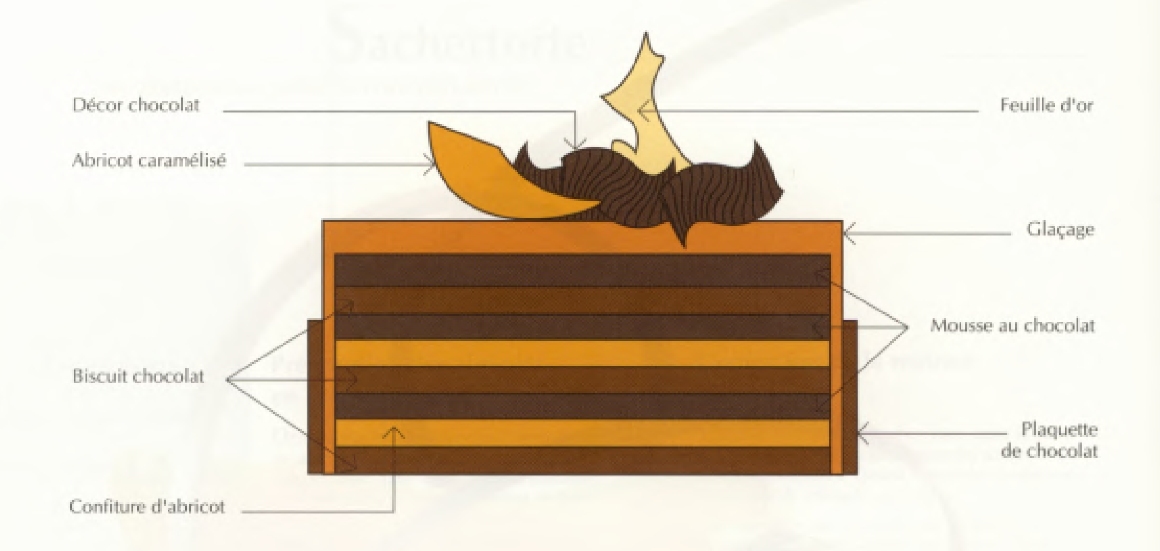

Abricot
15

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie






## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*



# Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre

*Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.*

## Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

## Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

## Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

## Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

## Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 23 g | de levure de boulanger |
| 60 g | de sucre semoule |
| 12 g | de sel fin |
| 300 g | d'œufs entiers |
| 400 g | de beurre |
| 2 | jaunes d'œufs |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 225 g | de poudre d'amandes |

### La marmelade d'agrumes

| | |
|---|---|
| 3 | pamplemousses rouges ruby red |
| 2 | oranges de table |
| 1 | citron |

### La crème pâtissière

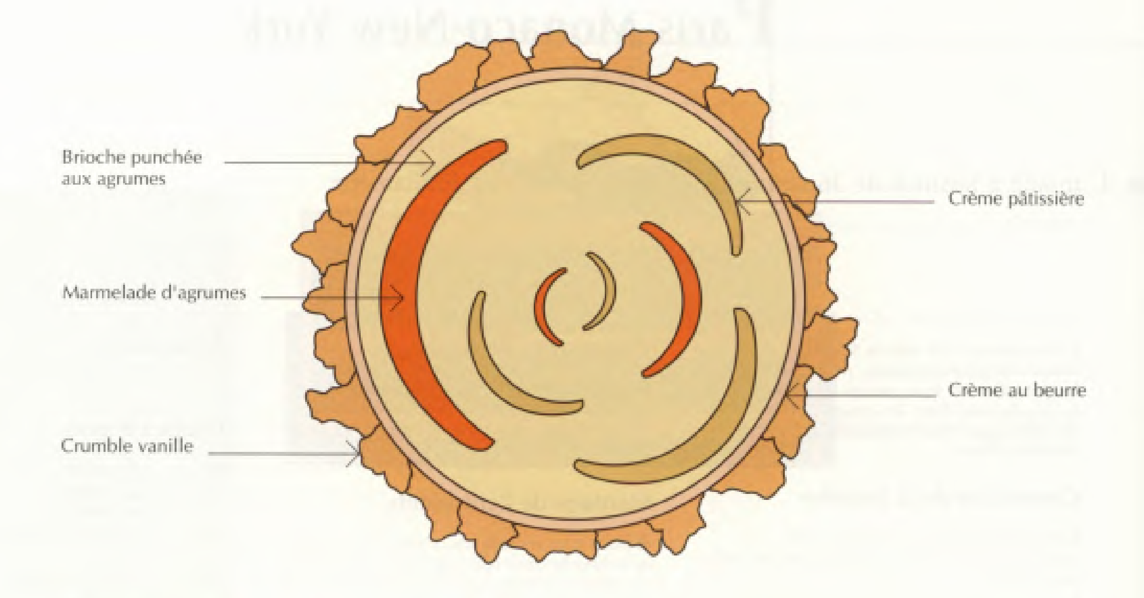
| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 80 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 60 g | de beurre |

### Le punchage

| | |
|---|---|
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 10 cl | d'eau |
| 30 cl | de jus d'agrumes |

### La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74






## *Finition et Présentation*

*Ramollir et lisser la crème au beurre.*

*En masquer la brioche sur toute sa surface, puis la rouler dans le crumble en prenant soin de bien couvrir la totalité de la brioche, sans laisser la moindre zone à découvert. La brioche doit être complètement « panée » de crumble.*

*Réserver au réfrigérateur.*

*Avant le service, saupoudrer de sucre glace. Servir en tranches.*



# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

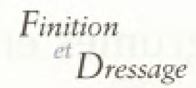
J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »





## *Finition et Dressage*

*Peler à vif les pamplemousses et les oranges.
Prélever les segments, les tailler en deux dans le sens de la longueur. En tapisser les assiettes.
Couvrir d'une fine couche de gelée de citron.
Ajouter au dernier moment une quenelle de sorbet margarita et une râpée de citron vert.*

# Agrumes en amertume

des zestes confits

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet clémentine

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus de clémentine |
| 285 g | de sucre en morceaux |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 26 cl | d'eau |

### La tuile à l'orange

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 125 g | de farine |
| 20 cl | de jus d'orange |
| 250 g | de beurre fondu |

### Le granité citron vert-vanille

| | |
|---|---|
| 60 cl | d'eau |
| 300 g | de sucre en morceaux |
| 2 | gousses de vanille |
| 1 litre | de jus de citron vert |

### Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop a 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

## Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

## Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

## Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



## *Finition et Dressage*

*Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.*



# Gelée de citron de pays

## tranche de pamplemousse rouge confite et givrée

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**Le sorbet orange sanguine-gingembre**

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus d'orange sanguine |
| 80 g | de gingembre frais |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 10 cl | d'eau |
| 250 g | de sucre |

**La gelée de citron**

| | |
|---|---|
| 3 | citrons jaunes |
| 2 | citrons verts |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |

**La tranche de pamplemousse (par personne)**

| | |
|---|---|
| 1 | pamplemousse rouge (Ruby Red de Floride) |
| 50 cl | d'eau |
| 100 g | de sucre |

**La garniture**

sucre cristal (QS)

### Préparation du sorbet

Peler le gingembre et le râper finement. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le gingembre. Le passer au chinois avant de le laisser refroidir. Ajouter le jus d'orange, laisser maturer et turbiner.

### Confection de la gelée de citron

Laver et essuyer les citrons jaunes et verts. Les couper en morceaux, réserver.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner un sirop à 30 °Baumé selon la proportion 50 cl d'eau-675 g de sucre semoule. À 50 cl de ce sirop, ajouter les citrons. Donner une ébullition, arrêter la cuisson puis laisser tiédir. Retirer les morceaux de citron et ajouter les feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide. Laisser prendre au frais. Réserver au réfrigérateur.

### Préparation du pamplemousse confit

Couper le pamplemousse rouge en quatre. Blanchir le fruit deux fois à l'eau bouillante.

Confectionner un sirop avec l'eau et le sucre, y plonger les quartiers de pamplemousse, donner une ébullition et arrêter la cuisson.

Renouveler l'opération quatre fois en ajoutant 100 g de sucre à chaque cuisson. Réserver au frais.

### *Dressage et Présentation*

*Dresser la gelée de citron dans un verre. Ajouter les quartiers de pamplemousse égouttés et passés dans le sucre cristal, déposer dessus une quenelle de sorbet.*







# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



# Agrumes en amertume

des zestes confits

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet clémentine

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus de clémentine |
| 285 g | de sucre en morceaux |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 26 cl | d'eau |

### La tuile à l'orange

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 125 g | de farine |
| 20 cl | de jus d'orange |
| 250 g | de beurre fondu |

### Le granité citron vert-vanille

| | |
|---|---|
| 60 cl | d'eau |
| 300 g | de sucre en morceaux |
| 2 | gousses de vanille |
| 1 litre | de jus de citron vert |

### Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop a 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

## Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

## Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

## Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



## Finition et Dressage

*Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.*



# Chapeau surprise

aux **agrumes du Mentonnais,**
**jus** aux **zestes**

Pour 25 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de chocolat blanc |

### La pâte à bombe

| | |
|---|---|
| 65 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 320 g | de jaunes d'œufs |
| | Mandarine impériale (QS) |
| 2 litres | de crème fleurette |
| 5 | feuilles de gélatine |

### Le flocage

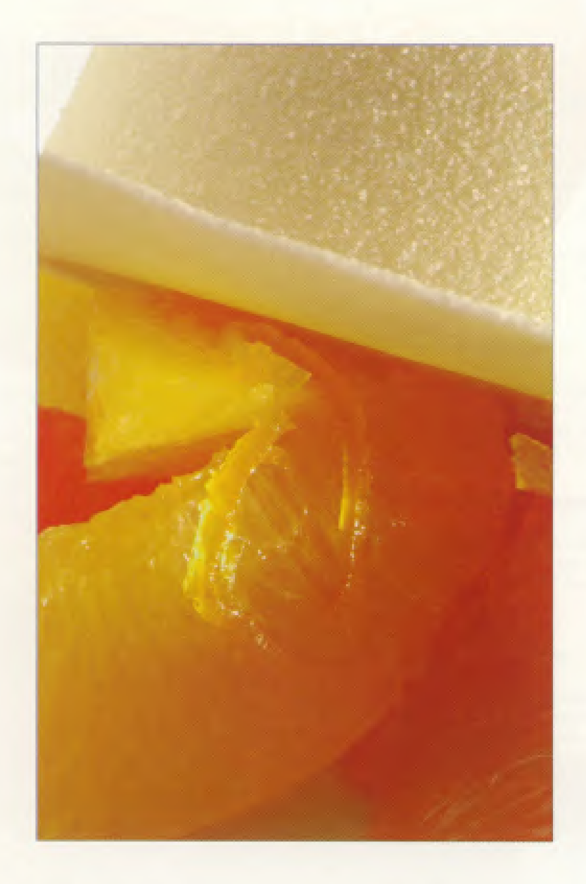
| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat blanc |
| 300 g | de beurre de cacao |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 6 | oranges |
| 6 | pamplemousses |
| 6 | citrons verts |
| | sirop à 30 °Baumé (QS) |

### Pour préparer et présenter cette recette, vous aurez besoin des ustensiles suivants :

| | |
|---|---|
| 25 | moules à œuf en gelée |
| 25 | disques de papier sulfurisé de 12 cm de diamètre |



## Confection des chapeaux

Tempérer le chocolat blanc. En chemiser les moules à œuf en gelée et laisser figer au réfrigérateur.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs et en y ajoutant le sirop à chaud, en filet. Une fois la pâte à bombe cuite, en laisser refroidir un kilo, y incorporer la crème fleurette, puis la gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger, incorporer la Mandarine impériale. Garnir les moules de ce mélange et bloquer au froid pendant 1 heure.

Avoir à portée de main du chocolat blanc tempéré. Glacer les feuilles de papier avec le chocolat blanc. Démouler le contenu des moules (la coiffe du chapeau) sur les disques. L'ensemble a désormais la forme d'un chapeau. Remettre de nouveau au grand froid. Une fois l'ensemble durci, retirer le papier. Floquer au chocolat blanc à l'aide d'un pistolet. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la garniture

Zester finement les oranges, les pamplemousses et les citrons verts, puis peler les fruits à vif et détailler les suprêmes. Les réserver dans leur jus.

Cuire les zestes dans un peu de sirop.

## *Finition* et *Dressage*

*Glacer les assiettes avec le jus aux zestes, puis déposer la salade de suprêmes au milieu de chaque assiette ainsi que les zestes. Y déposer délicatement le chapeau, légèrement incliné. Décorer d'un bouquet de menthe.*



# Cigares aux amandes

**crème légère au miel**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| | feuilles de brick (QS) |
| 1 kg | de pâte d'amandes à 70 % |
| 200 g | de dattes |
| 60 g | de confiture d'orange amère |
| | poudre de macis (QS) |
| 2 | cuillerées à soupe de gingembre frais râpé |
| 4 cl | d'eau de fleur d'oranger |
| | blanc d'œuf (QS) |
| | beurre fondu (QS) |

### La crème au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 7 cl | de miel liquide |

### Pour la finition

miel liquide (QS)

## *Finition et Dressage*

*Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).*

*Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.*

## Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.





# Macarons au sucre cuit

Pour 1,5 kg de macarons environ



Classique

## Ingrédients

### Macarons à la vanille et au café

| | |
|---|---|
| 1 kg | de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre glace en quantités égales) |
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 12,5 cl | d'eau |
| 500 g | de sucre |
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 1 g | de crème de tartre |
| 2 | gousses de vanille |
| 1,5 cl | de café fort |

### Macarons au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 kg | de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre en quantités égales) |
| 85 g | de cacao en poudre |
| 200 g | de blancs d'œufs |
| 12,5 cl | d'eau |
| 500 g | de sucre |
| 200 g | de blancs d'œufs |
| 2 g | de crème de tartre |
| | colorant rouge (QS) |

Passer le mélange amandes-sucre glace au robot-coupe, le tamiser, puis le mélanger avec 180 g de blancs d'œufs. Pour les macarons au chocolat, le cacao en poudre sera ajouté initialement au mélange tant-pour-tant. Les colorants et le café réduit seront, eux, ajoutés aux blancs d'œufs liquides.

Monter les blancs d'œufs restants en neige ferme avec la crème de tartre. Cuire le sucre à 118 °C et le verser en filet sur les blancs d'œufs montés.

Dès que les blancs cuits cessent de produire de la vapeur, les incorporer au tant-pour-tant amande. Mélanger délicatement : il faut que l'appareil fasse le ruban.

Introduire l'appareil dans une poche et déposer les macarons en petits tas de taille égale sur une feuille de papier sulfurisé ou sur Sylpat. Laisser croûter 10 minutes, puis cuire 8 minutes à 160 °C à four ventilé.

Pour les macarons à la vanille et au café, cuire à 155 °C à four ventilé. Compter 10 minutes de cuisson environ.

À la sortie du four, passer un peu d'eau entre la feuilles de papier sulfurisé et la plaque de cuisson pour décoller les macarons. S'ils sont cuits sur Sylpat, les décoller à froid.

Réserver sur une grille, garnir selon besoin, puis coller les macarons dos à dos.





# Macarons au sucre cuit

Pour 1,5 kg de macarons environ



Classique

## Ingrédients

### Macarons à la vanille et au café

| | |
|---|---|
| 1 kg | de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre glace en quantités égales) |
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 12,5 cl | d'eau |
| 500 g | de sucre |
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 1 g | de crème de tartre |
| 2 | gousses de vanille |
| 1,5 cl | de café fort |

### Macarons au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 kg | de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre en quantités égales) |
| 85 g | de cacao en poudre |
| 200 g | de blancs d'œufs |
| 12,5 cl | d'eau |
| 500 g | de sucre |
| 200 g | de blancs d'œufs |
| 2 g | de crème de tartre |
| | colorant rouge (QS) |

Passer le mélange amandes-sucre glace au robot-coupe, le tamiser, puis le mélanger avec 180 g de blancs d'œufs. Pour les macarons au chocolat, le cacao en poudre sera ajouté initialement au mélange tant-pour-tant. Les colorants et le café réduit seront, eux, ajoutés aux blancs d'œufs liquides.

Monter les blancs d'œufs restants en neige ferme avec la crème de tartre. Cuire le sucre à 118 °C et le verser en filet sur les blancs d'œufs montés.

Dès que les blancs cuits cessent de produire de la vapeur, les incorporer au tant-pour-tant amande. Mélanger délicatement : il faut que l'appareil fasse le ruban.

Introduire l'appareil dans une poche et déposer les macarons en petits tas de taille égale sur une feuille de papier sulfurisé ou sur Sylpat. Laisser croûter 10 minutes, puis cuire 8 minutes à 160 °C à four ventilé.

Pour les macarons à la vanille et au café, cuire à 155 °C à four ventilé. Compter 10 minutes de cuisson environ.

À la sortie du four, passer un peu d'eau entre la feuilles de papier sulfurisé et la plaque de cuisson pour décoller les macarons. S'ils sont cuits sur Sylpat, les décoller à froid.

Réserver sur une grille, garnir selon besoin, puis coller les macarons dos à dos.





# Bostock

Pour 10 personnes



Classique

## Ingrédients

### Le sirop d'amande

| | |
|---|---|
| 250 g | de sucre semoule |
| 17,5 cl | d'eau |
| 250 g | d'amandes douces |
| 2 g | d'amandes amères mondées |
| 62 g | de sucre glace |
| | eau de fleur d'oranger (QS) |

### La crème d'amande

| | |
|---|---|
| 200 g | de beurre |
| 400 g | de TPT blanc (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes mondées et de sucre glace) |
| 50 g | de poudre à crème |
| 120 g | d'œufs |
| 400 g | de crème pâtissière (c.-à-d. 50 % de la masse des autres ingrédients) |

### La garniture

brioche mousseline (QS, voir recette du pas-à-pas p. 490)
amandes effilées (QS)

## Préparation du sirop d'amande

Faire bouillir 15 cl d'eau avec les 250 g de sucre.

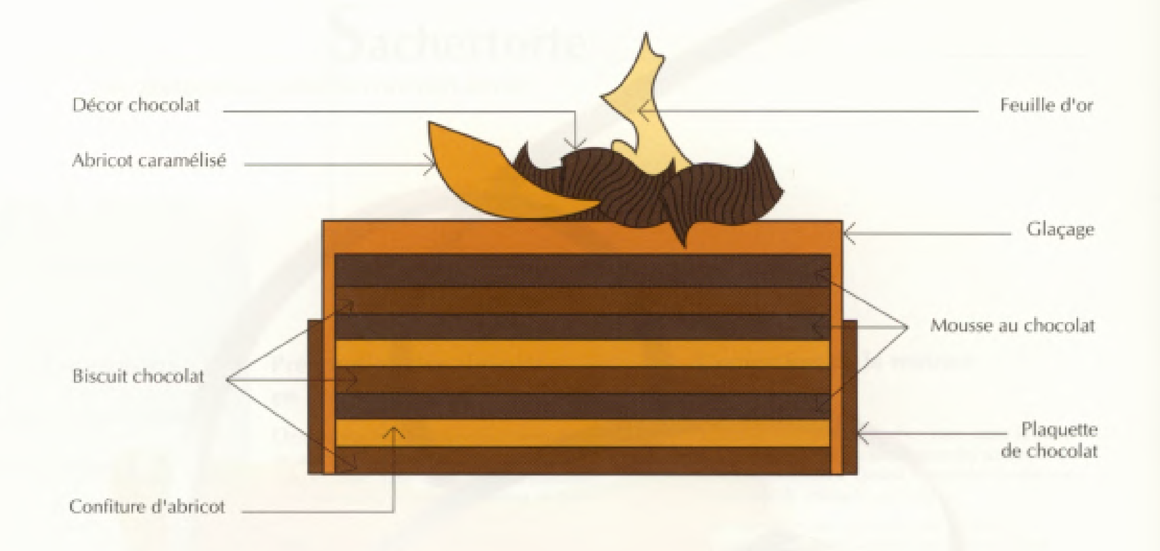
Monder les amandes, puis les mixer avec le sucre glace et 2,5 cl d'eau. Verser le sirop bouillant sur ce mélange et remettre sur feu doux. Faire cuire ainsi pendant 20 minutes.

Retirer du feu. Après cuisson, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver au réfrigérateur.

## Confection de la crème d'amande

Malaxer le beurre en pommade. Ajouter les œufs petit à petit en battant. Incorporer le TPT et la poudre à crème, puis incorporer 50 % du poids de la masse obtenue en crème pâtissière. Lisser et réserver.






## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

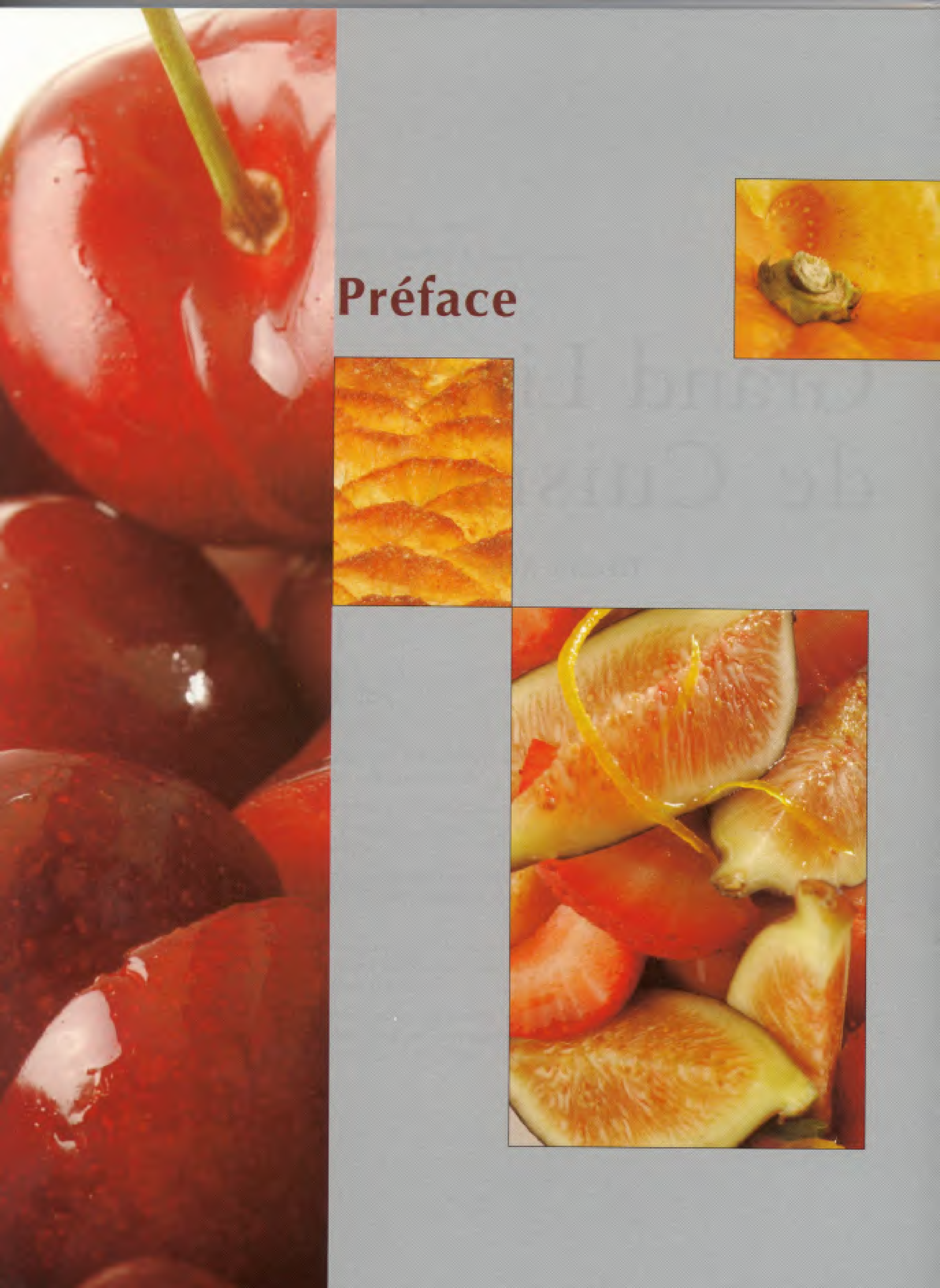
Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie





# Préface

# Ananas en sandwich

**cuit** et **cru,**
**crumble**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le palet ananas

500 g de chair d'ananas
150 g de sucre
6 feuilles de gélatine

### La mousse de coco

800 g de purée de coco
10 feuilles de gélatine
140 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
600 g de crème fleurette

### Le crumble

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de farine
375 g de poudre d'amandes

### La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

## Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

## Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

## Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

## Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



## *Finition et Dressage*

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*



# Ananas en beignet

## condiment épicé, crème au coco, milk-shake banane-citron vert

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

### Ingrédients

**La crème au coco**

| | |
|---|---|
| 25 cl | de crème fleurette |
| 25 cl | de lait de coco |
| 25 cl | de lait |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 175 g | de sucre semoule |

**La gelée de citron vert**

| | |
|---|---|
| 7 | citrons verts non traités (pour 30 cl de jus) |
| 150 g | de sucre en morceaux |
| 2 1/2 | feuilles de gélatine |

**Le condiment épicé**

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre semoule |
| 1 litre | de jus d'ananas |
| 2 | pièces de poivre long |
| 5 | lamelles de gingembre |
| 6 | gousses de cardamome |
| | zestes d'orange (QS) |
| | vinaigre balsamique (QS) |
| 1 cl | de jus de citron vert |

**L'appareil à frire**

| | |
|---|---|
| 170 g | de farine |
| 170 g | de fécule |
| 30 g | de levure chimique |
| 26 cl | d'eau |

**Le milk-shake à la banane**

| | |
|---|---|
| 1 | banane fraîche |
| | lait (QS) |
| | glace vanille (QS) |
| | acide ascorbique (QS) |

**La garniture**

| | |
|---|---|
| 1 | ananas de la Réunion |
| | noix de coco fraîche (QS) |



### Préparation de la crème au coco

Blanchir au fouet les jaunes et le sucre. Réunir et faire chauffer tous les ingrédients liquides. À ébullition, les retirer du feu et les verser en fouettant sur le mélange jaunes-sucre. Répartir l'appareil dans des petits pots. Les cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes, puis les réserver au frais.

### Préparation de la gelée de citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Frotter soigneusement les citrons verts avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci de l'essence du zeste ; presser le jus des citrons.

Faire chauffer le sucre avec le jus de citron vert. Bien mélanger. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans de petits verres à vodka hauts et étroits, couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

### Préparation du condiment épicé

Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec le jus d'ananas.

Concasser le poivre long, ciseler finement le gingembre frais, prélever les graines de cardamome et les écraser. Tailler les zestes d'orange en fine julienne. Incorporer le tout au caramel déglacé, faire réduire à la nappe. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre balsamique et le jus de citron vert.

### Préparation de la pâte a frire et de l'ananas frit

Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique. Les diluer avec l'eau. Réserver.

Détailler l'ananas en bâtonnets réguliers. Peu avant de servir, tremper ceux-ci dans l'appareil à frire, les faire blanchir une première fois puis une seconde fois. Les faire frire dans un bain d'huile de pépins de raisin à 160 °C jusqu'à coloration dorée.

### Confection du milk-shake à la banane

Peu avant de servir, mixer la banane avec le lait et un peu d'acide ascorbique. Terminer en ajoutant la glace vanille. Au dernier moment, verser le milk-shake dans les verres à vodka contenant la gelée de citron vert.

## *Finition et Dressage*

*Disposer les éléments sur l'assiette : l'ananas frit en artichaut, la crème de coco saupoudrée d'une râpée de coco frais, le condiment épicé dans un petit bol et enfin le verre de milk-shake banane et de gelée de citron vert.*







# Piña colada ice cream

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le sorbet à l'ananas

| | |
|---|---|
| 900 g | de pulpe d'ananas |
| 24 cl | d'eau |
| 270 g | de sucre |
| 30 g | de glucose atomisé |
| 6 g | de stabilisateur à sorbet |

### Le granité au rhum blanc

| | |
|---|---|
| 1 litre | d'eau |
| 200 g | de sucre |
| 20 cl | de rhum blanc |

### La gelée d'ananas

| | |
|---|---|
| 30 cl | de jus d'ananas |
| 80 g | de sucre |
| 3 | feuilles de gélatine |

### Le parfait au coco

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait de coco |
| 100 g | de sucre |
| 150 g | de jaunes d'œufs |
| 27 cl | de crème fleurette |

### La garniture

- Brunoise d'ananas (QS)
- Chips d'ananas
- Gousses de vanille séchées
- Feuilles de mélisse

## Préparation du sorbet et du granité

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Laisser refroidir et incorporer la pulpe d'ananas. Laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le granité, porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir. À froid, ajouter le rhum blanc, mélanger, et bloquer au congélateur.

## Confection de la gelée d'ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le sucre avec le jus d'ananas en mélangeant bien. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans des verres couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

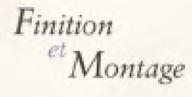
## Confection du parfait au coco

Monter la crème fleurette au fouet. Réunir le lait de coco, les jaunes d'œufs et le sucre dans un bain-marie. Mélanger. Porter le tout à 84 °C, refroidir la masse puis incorporer délicatement la crème montée.

Une fois la gelée d'ananas prise, couler le parfait coco au quart de chaque verre. Laisser prendre au froid.








*Gratter l'appareil au rhum blanc congelé avec une fourchette pour obtenir le granité.*

*Dans chaque verre, déposer une petite quenelle de sorbet ananas sur le parfait coco. Décorer d'un peu de brunoise d'ananas, ajouter le granité au rhum blanc et une boule de sorbet à l'ananas. Décorer de gousses de vanille séchées, de chips d'ananas séché au four et de feuilles de mélisse.*

# Ananas en sandwich

**cuit** et **cru, crumble**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le palet ananas

| | |
|---|---|
| 500 g | de chair d'ananas |
| 150 g | de sucre |
| 6 | feuilles de gélatine |

### La mousse de coco

| | |
|---|---|
| 800 g | de purée de coco |
| 10 | feuilles de gélatine |
| 140 g | de blancs d'œufs |
| 160 g | de sucre |
| 600 g | de crème fleurette |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 500 g | de beurre |
| 500 g | de sucre |
| 500 g | de farine |
| 375 g | de poudre d'amandes |

### La garniture

Raisins blonds (QS)
Rhum (QS)
Triangles d'ananas (QS)
Chair de coco fraîche pelée (QS)

### Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

### Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

### Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

### Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



## *Finition et Dressage*

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

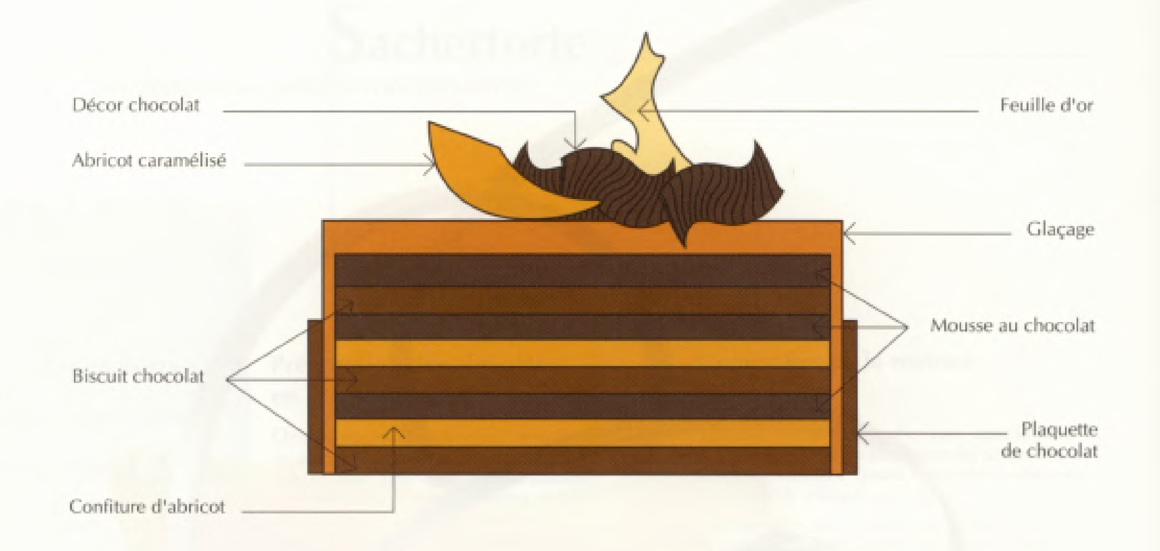
*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*

Banane

Banane

Banane

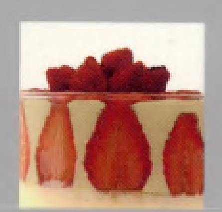
Banane




## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*











## Alain Ducasse

*Né dans les Landes en 1956, il est aujourd'hui une des grandes figures de la cuisine française. Fidèle à la cuisine de terroir, qu'elle soit paysanne ou marine, il est aussi un des cuisiniers les plus ouverts aux saveurs du reste du monde. Chef du restaurant Plaza Athénée à Paris, du Louis XV à Monte-Carlo et du restaurant Alain Ducasse at the Essex House à New-York, il est aussi le créateur de nouveaux concepts de restaurants à travers le monde, notamment le Spoon. Se définissant lui-même comme un marchand de bonheur et de plaisir, il nous propose de partager, dans le deuxième tome de son encyclopédie, son univers sucré.*

## Frédéric Robert

*Né en 1960 dans l'Isère, il suit d'abord une formation de cuisinier, bien qu'attiré par la pâtisserie. Il apprend et maîtrise cette spécialité au fil de ses rencontres et de ses initiations. Ses années passées auprès d'Alain Chapel et d'Alain Ducasse, ses stages auprès de grands artisans du sucré (Lenôtre, Escobar, Linxe, Vilfeu, Veziano...) ont contribué à faire de son parcours un modèle de solidité et de curiosité toujours en éveil. Il partage avec Alain Ducasse une même vision de la cuisine des desserts, basée sur l'amour des produits, la simplicité, la gourmandise et l'immédiateté du geste. Depuis 1983, il travaille au côté d'Alain Ducasse, chef pâtissier dans ses différentes maisons, chargé de l'ouverture des nouveaux restaurants et formateur à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse).*

Après *Le Grand Livre de cuisine*, voici l'art des douceurs selon Alain Ducasse et Frédéric Robert. Pâtisserie, viennoiserie, boulangerie, confiserie, travail du chocolat, des glaces et des sorbets, des fruits et des arômes : rien n'y manque, tant les recettes classiques et les bases que des créations audacieuses portant la marque d'un style concentré et architecturé. Cette « cuisine du sucré » est en continuité parfaite avec l'art du salé ; un bon repas est un plaisir harmonieux, et l'arrivée du dessert ne doit provoquer aucune rupture de ton. Ce livre à la fois technique, encyclopédique et inspiré est aussi un livre de gourmandise ouvert sur le monde, proposant de nombreux desserts d'ailleurs (Italie, monde anglo-saxon...).

La structure de l'ouvrage, basée sur les ingrédients, reflète la philosophie d'Alain Ducasse : la technique ne doit pas dissimuler le produit mais le mettre en valeur, respecter sa nature propre. Au fil des recettes, on peut s'initier à ce savoir-faire à la fois ancien et nouveau, cultivant la justesse des proportions et laissant aux choses « le goût de ce qu'elles sont ». On évite l'excès de sucre, on recherche l'intensité des saveurs, la texture et la légèreté, la rapidité d'exécution. La pâtisserie est un art précis, mais aussi spontané et immédiat. Ce livre est la synthèse de la tradition pâtissière et de la modernité.



## *Finition et Dressage*

*Découper en rondelles les bananes de la garniture. Disposer ces rondelles sur la tarte en les alternant avec les pastilles de nougatine. Napper de nappage neutre.*





# Banana speed

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à tuiles

| | |
|---|---|
| 100 g | de banane |
| 30 g | de sucre |
| 10 g | de farine |
| 30 g | de beurre fondu |
| 2,5 cl | de lait |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 l | de lait |
| 10 cl | de lait en poudre |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 240 g | de sucre |
| 8 g | de stabilisateur |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 64 g | de beurre |
| 2 | gousses de vanille |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 600 g | de couverture noire |
| 150 g | de sucre |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |
| 1 | gousse de vanille |

### Les bananes glacées

bananes fressinettes (QS)

beurre, sucre, rhum brun (QS)

### Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

### Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

### Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

### Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

## *Finition et Dressage*

*Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.*





Banane

Cacahuète

Café

Caramel

# Cerise, griotte

# Chocolat

# Citron

# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »





*Finition*
*et Dressage*

*Déposer la tuile au caramel au milieu d'une assiette plate moyenne. Ajouter une quenelle de glace cacahuète, décorer de pralin de cacahuète. Planter dans la glace les copeaux de feuillet au lait, les dentelles de lait, et décorer de streusel.*





# Ananas en sandwich

**cuit** et **cru,**
**crumble**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le palet ananas

500 g de chair d'ananas
150 g de sucre
6 feuilles de gélatine

### La mousse de coco

800 g de purée de coco
10 feuilles de gélatine
140 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
600 g de crème fleurette

### Le crumble

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de farine
375 g de poudre d'amandes

### La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

## Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

## Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

## Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

## Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



## Finition et Dressage

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie



Les Éditions d'Alain Ducasse

# Crémeux au café

sauce au **cacao amer,**
**sabayon** au **marsala frappé**

Pour 10 personnes





## Ingrédients

### La crème anglaise allégée

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 140 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 450 g | de crème fouettée |

### Le crémeux au café

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 80 g | de café broyé |
| 16 g | de café soluble |
| 60 g | d'extrait de café |
| 16 | jaunes d'œufs |
| 260 g | de sucre |
| 4 | feuilles de gélatine |
| 860 g | de crème fouettée |
| 200 g | de chocolat au café (couverture Brazilia Weiss) coulé en feuille sur du Rhodoïd et taillé en copeaux |

### Le sabayon au marsala

| | |
|---|---|
| 125 g | de jaunes d'œufs |
| 125 g | de sucre |
| 10 g | de farine |
| 30 g | de pâte de tiramisù |
| 20 cl | de marsala |

### La garniture

cacao en poudre (QS)
copeaux de chocolat (QS)

### La meringue au café

| | |
|---|---|
| 100 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de sucre glace |
| 20 g | d'espresso réduit |

### La sauce au cacao amer

| | |
|---|---|
| 55 cl | de lait |
| 10 cl | d'eau |
| 50 g | de crème fleurette |
| 100 g | de cacao en poudre |
| 85 g | de couverture noire Guanaja |

## Finition et Dressage

*Sur une assiette carrée, dresser cinq bâtonnets de meringue. Déposer sur ces bâtonnets un crémeux au café à température ambiante, nappé de sauce au cacao amer.*

*Décorer le dessus de copeaux de chocolat. Garnir une tasse à café glacée de sabayon au marsala, la présenter à part et saupoudrer l'assiette de cacao en poudre.*

### Confection de la crème anglaise allégée

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer le lait, cuire comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil. Refroidir le mélange au batteur ; à froid, incorporer la crème fouettée. Mouler en palets Flexipan de 4 cm de côté et bloquer au congélateur.

### Confection du crémeux au café

Porter le lait à ébullition avec tous les cafés, faire infuser 1 heure, puis passer au chinois. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le lait. Cuire à feu vif comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil.

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter, les incorporer à l'appareil au café puis refroidir au batteur. À froid, ajouter la crème fouettée, puis mouler immédiatement en demi-sphère. Déposer à l'intérieur de chaque demi-sphère un palet congelé de crème anglaise allégée, ainsi que des copeaux de chocolat noir au café. Lisser avec l'appareil au café, puis passer au grand froid. Démouler et réserver au congélateur.

### Confection du sabayon au marsala

Mélanger tous les ingrédients. Les cuire au bain-marie à 82 °C, puis refroidir la masse au batteur. Réserver au réfrigérateur.

### Confection de la meringue au café

Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer le sucre glace à la Maryse. Ajouter le café. Introduire dans une poche à douille lisse et déposer le mélange en bâtonnets sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 100 °C 30 min environ.

### Préparation de la sauce au cacao amer

Porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au cacao amer en remuant ; lisser, réserver au tiède.



# Macaron fourré au mascarpone

## glace tiramisù

Pour 10 personnes



### Ingrédients

#### Le macaron au café

| | |
|---|---|
| 350 g | de poudre d'amandes |
| 575 g | de sucre glace |
| 15 g | d'arôme café |
| 25 cl | de blanc d'œuf |
| 2 g | de crème de tartre |

#### La glace tiramisù

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 20 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 180 g | de sucre |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 70 g | de beurre |
| 8 g | de stabilisateur à glace |
| 200 g | de pâte de tiramisù |

#### La crème au mascarpone

| | |
|---|---|
| 250 g | de mascarpone |
| 3 | œufs |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |

#### La garniture

poudre de cacao (QS)

### Confection des macarons au café

Passer au robot-coupe la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser le mélange une ou deux fois selon la qualité des amandes.

Monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre, puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux masses (amandes-sucre et blancs montés). Délier l'arôme café avec un peu de cette masse, puis l'incorporer au reste de la masse.

Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille n° 10. Pocher les macarons à 8 cm de diamètre, les cuire au four à 180 °C sur plaque doublée garnie d'un Sylpat.

Sortir les plaques du four et évider les macarons. Conserver la pulpe intérieure et la faire sécher.



### Préparation de la crème au mascarpone

Dans la cuve d'un batteur, réunir tous les ingrédients. Monter en 2e vitesse en surveillant de près afin d'éviter que l'appareil ne tranche. La crème doit être souple et ferme. Réserver.

### Confection de la glace tiramisù

Réunir tous les ingrédients, les cuire à 84 °C au bain-marie, puis refroidir la masse à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

### Finition et Dressage

*Émietter en chapelure la pulpe des macarons séchée.*

*Sur une assiette moyenne plate, déposer deux coques de macaron au café soudées entre elles par une quenelle de crème au mascarpone. Saupoudrer de poudre de cacao. Sur un lit de chapelure de macaron, dresser une quenelle de glace tiramisù.*



# Tiramisù à notre façon

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 g | de biscuits Pavesini ou de biscuits à la cuillère légèrement séchés |

### La crème à tiramisù

| | |
|---|---|
| 500 g | de mascarpone |
| 500 g | de crème fleurette |
| 5 | œufs |
| 100 g | de sucre semoule |

### Le punchage et la garniture

| | |
|---|---|
| 50 cl | de café espresso |
| | cacao en poudre (QS) |
| 100 g | de couverture café Brasilia |

**Remarque :** on peut ajouter au punchage au café du marsala, de l'amaretto ou un peu de liqueur de café.

## Préparation de la crème et des biscuits punchés

Préparer le café espresso.

Fouetter les ingrédients de la crème tiramisù en 1re vitesse pour les dissoudre, puis les monter jusqu'à épaississement. Il est recommandé de ne pas monter la crème trop vite pour éviter qu'elle ne tranche. Une fois la crème montée, la diviser en deux et en parfumer une moitié avec le café réduit.

Puncher les biscuits Pavesini dans le café.

Tempérer la couverture café et la lisser sur une feuille de Rhodoïd de 40 x 60 cm. Laisser figer et détailler en cercles de même diamètre que celui utilisé pour le service.



## *Montage et Service de l'entremets*

*Dans une coupe en verre, disposer une première couche de biscuits punchés au café. Couvrir de crème au mascarpone non aromatisée. Saupoudrer de cacao et couvrir d'une feuille de chocolat.*

*Disposer par-dessus une seconde couche de biscuits punchés au café, couvrir d'une couche de crème au mascarpone mélangée avec la réduction de café et recommencer les deux opérations.*

*Lisser la surface ; réserver au frais.*

*Au dernier moment, saupoudrer de poudre de cacao. Servir.*





# Pyramide glacée café-noix

Pour 45 pièces



## Ingrédients

### La glace aux noix

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 20 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 180 g | de sucre |
| 10 g | de jaune d'œuf |
| 70 g | de beurre |
| 8 g | de stabilisateur à glace |
| 80 g | de pâte de noix Sevarôme |

### Le parfait au café

| | |
|---|---|
| 120 g | de jaunes d'œufs |
| 135 g | de sucre |
| 30 g | de sucre inverti |
| 18 cl | de lait |
| 22 g | de grains de café moulus |
| 8 g | de café soluble |
| 335 g | de crème fouettée |

### Le flocage au lait

| | |
|---|---|
| 500 g | de chocolat au lait Jivara |
| 200 g | de beurre de cacao |

### La crème montée au café

| | |
|---|---|
| 20 cl | de crème fleurette |
| 30 g | de café réduit |

### La garniture

café espresso réduit (QS)

plaques fines de chocolat au lait aux dimensions des bases (carrés) et des facettes (triangles) de la pyramide (QS)

cacao en poudre (QS)

## Confection des pyramides de glace aux noix

Réunir tous les ingrédients, les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

Les moules à pyramide en Flexipan ayant été préalablement stockés au congélateur, les masquer avec la glace. Remettre au congélateur pour laisser prendre.

## Confection du parfait au café

Porter le lait à ébullition. Y faire infuser les grains de café et le café soluble pendant 30 minutes ; le passer au chinois.

Battre les jaunes d'œufs avec les sucres et le lait infusé, et pocher le tout au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil soit ferme. Le refroidir au batteur.

Incorporer la crème fouettée, puis dresser cet appareil à l'intérieur des pyramides.

Lisser la surface. Couvrir celle-ci d'un carré de chocolat au lait aux dimensions exactes du fond du moule à pyramide. Bloquer au froid.

Démouler la pyramide, puis en floquer deux faces au pistolet avec le flocage au lait fondu.



## *Finition et Dressage*

*Monter la crème avec le café réduit.*

*Sur une assiette moyenne plate, dresser la pyramide sur un côté.*

*À l'aide de crème montée au café, coller sur la pyramide deux facettes triangulaires de chocolat au lait. Cacaoter légèrement les autres facettes. Ajouter quelques pointes de café réduit.*





# Moka

**entremets au café** à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm



## Ingrédients

### La dacquoise aux noisettes

| | |
|---|---|
| 250 g | de noisettes brutes |
| 250 g | de sucre glace |
| 220 g | de blancs d'œufs |
| 60 g | de sucre semoule |

### La génoise au café

| | |
|---|---|
| 200 g | d'œufs entiers |
| 125 g | de sucre semoule |
| 125 g | de farine tamisée |
| 40 g | de beurre |
| 4 g | de café soluble |

### Le croustillant Nescafé

| | |
|---|---|
| 500 g | de praliné noisette |
| 125 g | de couverture ivoire |
| 200 g | de pailleté feuilletine |
| 50 g | de Nescafé |

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 30 g | de café arabica en grains |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1/2 | gousse de vanille |
| 100 g | de crème fleurette |
| 3 | jaunes d'œufs |
| 2 g | de poudre à crème |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 625 g | de crème fleurette |
| 10 cl | de rhum |

### La crème au beurre au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 215 g | de jaunes d'œufs |
| 825 g | de beurre |
| 200 g | de meringue italienne (voir p. 44) |
| | extrait de café (QS) – éviter le Trablit |

### Le glaçage lait-café

| | |
|---|---|
| 56,5 cl | d'eau |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre semoule |
| 150 g | de glucose |
| 250 g | de couverture lait |
| 100 g | de couverture ivoire |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 20 g | de café soluble |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture lait |
| | Nescafé broyé (QS) |
| | pailleté feuilletine broyé (QS) |
| | couverture ivoire (QS) |
| | café (punch à génoise, QS) |

## Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

## Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

## Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

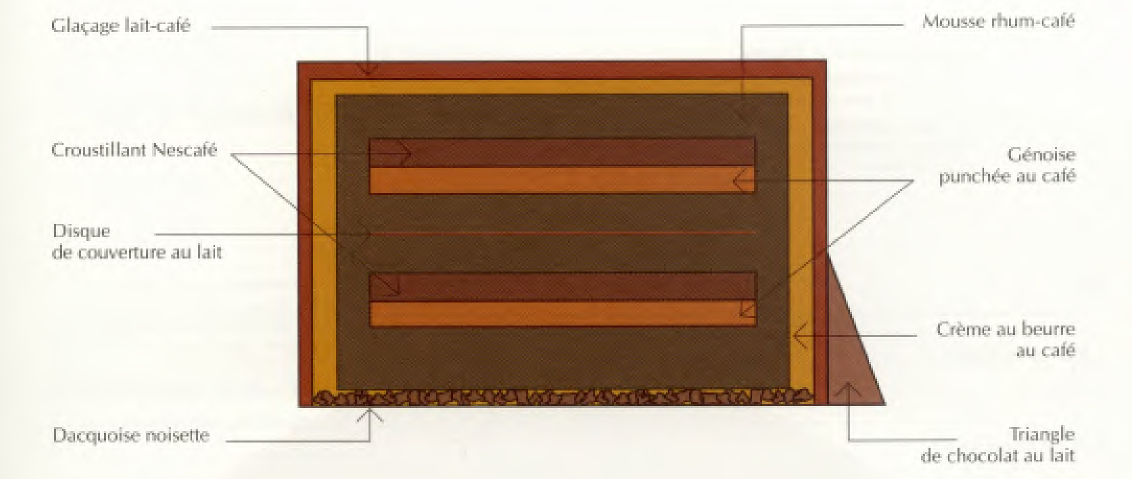
Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

## Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).









## Préparation du glaçage lait-café

Hacher la couverture lait et la couverture ivoire. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réunir l'eau, la crème fleurette, le sucre et le glucose. À ébullition, ajouter le café soluble puis verser le tout sur la couverture hachée. Recuire le tout à 105 °C. Laisser tiédir et incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Ne pas travailler à plus de 35 °C afin d'éviter de perdre la brillance caractéristique de la gélatine.

## Préparation de la garniture

Tabler la couverture lait et l'étaler finement sur Rhodoïd. Avant que le chocolat ne durcisse, le parsemer de Nescafé et de pailleté feuilletine broyé. Quand il a durci, y détailler quelques triangles qui serviront au décor du pourtour, et emporter également des cercles de 16 cm de diamètre (deux par entremets) qui serviront au montage.

## Montage

Chemiser les cercles de Rhodoïd et masquer ceux-ci de crème au beurre. Déposer au fond un disque de dacquoise noisette. Déposer la mousse au café à l'aide d'une poche, déposer dessus le croustillant Nescafé, puis le feuillet lait et la génoise coupée en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et punchée à l'espresso. Répéter l'opération en terminant par de la mousse au café à 2 cm du bord. Masquer de crème au beurre et bloquer au froid.

## *Présentation*

*Démouler, retirer le Rhodoïd.*

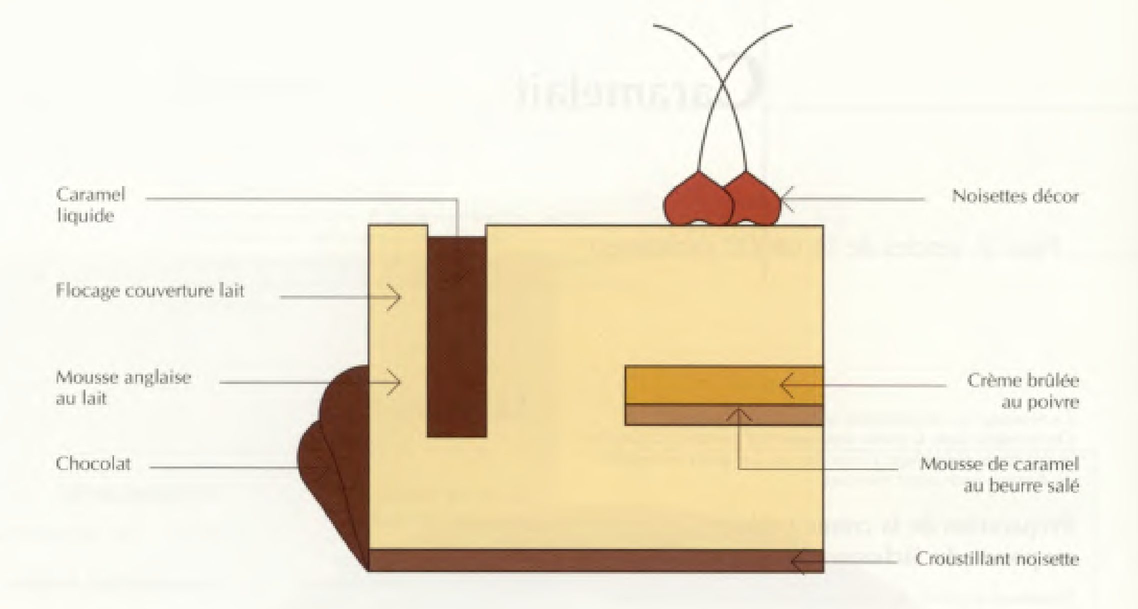
*Glacer l'entremets avec le glaçage tempéré et décorer le pourtour avec des triangles de chocolat.*

*À l'aide d'un cornet garni de couverture ivoire fondue et tempérée, inscrire « Moka » sur le dessus. Réserver au frais et servir frais.*










## Préparation du flocage au lait

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture lait. Passer le tout au chinois fin et réserver au chaud.

## Préparation du caramel liquide

Faire chauffer la crème fleurette. Porter le sucre au caramel et le déglacer avec la crème. Réserver.

## Préparation de la mousse au lait

Cette mousse est à utiliser immédiatement, une fois réalisée. Préparez-la donc juste avant le montage.

Préparer un appareil à bombe comme indiqué ci-dessus, en montant les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°Baumé chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette en chantilly et faire fondre la couverture. Mélanger les deux ingrédients et y incorporer ensuite la pâte à bombe.

## Montage de l'entremets

Comme nous l'avons indiqué précédemment, le montage se fait à l'envers.

Dans les cercles, pocher une couche de mousse au lait de 2,5 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre, y pratiquer six trous à intervalles réguliers.

Couvrir d'un feuillet de chocolat au lait, puis d'une fine couche de mousse au lait. Appliquer ensuite le disque de crème brûlée puis le disque de mousse au caramel en appuyant bien afin de faire remonter la mousse sur les bords.

Finir le montage par le croustillant noisette. Bloquer au froid.

Démouler, puis floquer avec le flocage au lait à l'aide d'un pistolet.






## *Finition et Présentation*

*Verser du caramel liquide dans les trous. Décorer le centre de l'entremets de noisettes au caramel filé et le pourtour de copeaux de chocolat au lait. Réserver au frais.*

# Variation au caramel

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### La glace au caramel

| | |
|---|---|
| 75 cl | de lait entier |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 250 g | de sucre semoule |
| 10 | jaunes d'œufs |

### Le parfait au caramel

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 150 g | de jaunes d'œufs |
| 7,5 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre semoule |
| 275 g | de crème montée |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre semoule |
| 250 g | de glucose |
| 350 g | d'amandes |

### Le palet gianduja

| | |
|---|---|
| 500 g | de gianduja |
| 120 g | de chutes de nougatine concassée |

### La crème au caramel

| | |
|---|---|
| 50 g | de sucre semoule |
| 20 cl | de crème fleurette |

### La garniture

caramel liquide (QS)

### Préparation de la glace au caramel

Porter la crème fleurette à ébullition. Préparer un caramel en faisant cuire le sucre à sec, puis le déglacer avec la moitié de la crème chaude. Ajouter le reste de la crème, le lait, les jaunes d'œufs, et cuire à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C et laisser maturer. Turbiner et réserver au froid.

### Préparation du parfait au caramel

Réunir le lait, les jaunes d'œufs et 100 g de sucre semoule. Les mélanger, les cuire au bain-marie à 84 °C. À part, ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le reste du sucre semoule, puis le déglacer avec la crème chaude.

Réunir les deux masses et les faire refroidir au batteur.

Lorsque l'appareil est froid, y incorporer délicatement la crème montée. Couler le tout dans un cadre à 1,5 cm d'épaisseur, et bloquer au froid.

Détailler l'appareil refroidi en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver au froid.

### Confection de la nougatine

Torréfier les amandes, puis les hacher.

Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel. Ajouter les amandes hachées. Verser le tout sur un Sylpat et laisser refroidir. Broyer cette nougatine le plus finement possible et en parsemer le Sylpat, cuire à 180 °C à four ventilé en vérifiant la coloration.

Abaisser la masse très finement au rouleau, la repasser au four pour l'attendrir, puis la détailler en rectangles de 5 x 10 cm. Réserver au sec.

### Confection du palet gianduja

Faire fondre le gianduja et y incorporer les chutes de nougatine. Abaisser entre deux feuilles de papier, à 5 mm d'épaisseur, et faire prendre au réfrigérateur.

Une fois la masse solidifiée, la tailler en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver.

### Préparation de la crème au caramel

Ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le sucre, puis le déglacer avec la crème chaude. Réserver à température ambiante.

## *Montage et Présentation*

*Au centre de l'assiette, déposer un rectangle de nougatine. Y poser, successivement, un palet gianduja, un deuxième rectangle de nougatine, un parfait au caramel, un troisième rectangle de nougatine, une quenelle de glace au caramel et enfin un dernier rectangle de nougatine.*

*Décorer le pourtour de l'assiette d'un filet de crème au caramel et d'un filet de caramel liquide.*





# Coupe caramel Spoon Food

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le mix neutre pour la glace caramel

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 400 g | de Trimoline |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 75 g | de beurre |
| 43 g | de stabilisateur à glace |
| 125 g | de sucre |

### Le caramel pour la glace

| | |
|---|---|
| 50 g | de sucre semoule |
| 10 cl | de crème fleurette |

### Le fudge

| | |
|---|---|
| 300 g | de cassonade |
| 300 g | de sucre semoule |
| 60 g | de glucose liquide |
| 30 cl | de lait |
| 1 | gousse de vanille |
| 1 | pincée de sel |
| 60 g | de beurre |

### Le sirop de caramel

| | |
|---|---|
| 200 g | de sucre semoule |
| | eau (QS) |

### La dentelle de caramel

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 30 g | de beurre |

### Préparation du mix puis de la glace caramel

Mélanger tous les ingrédients du mix et les faire chauffer doucement. En même temps, confectionner un caramel bien noir avec les 50 g de sucre semoule. Déglacer ce caramel avec la crème fleurette et ajouter le tout au mix. Porter le mélange à 84 °C puis refroidir à 4 °C. Laisser maturer toute une nuit, turbiner et réserver.

### Préparation du fudge

Dans un rondeau, cuire le sucre semoule, la cassonade, le glucose et le lait. Porter la température à 124 °C. Ajouter alors la vanille grattée et ses graines, le sel et le beurre. Faire masser le fudge puis le mouler en cadre. Une fois refroidi, détailler le fudge en petits cubes.

Une fois que la glace est turbinée, y incorporer les petits dés de fudge. Réserver au froid.

### Confection de la dentelle de caramel et de la sauce

Réaliser un caramel avec le sucre semoule. Hors du feu, incorporer le beurre. Débarrasser ce caramel sur Sylpat, laisser durcir puis concasser très finement au robot. Tamiser cette poudre sur Sylpat et enfourner le tout dans un four à 200 °C éteint. Une fois la dentelle formée, la réserver au sec.

La sauce caramel sera préparée en portant le sucre au caramel et en l'allongeant avec suffisament d'eau pour obtenir une consistance sirupeuse.

## Dressage

*Servir la glace caramel-fudge en coupe glacée. Arroser de sirop de caramel et décorer d'un morceau de dentelle de caramel.*





# Saint-Honoré

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à choux

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait + un supplément de lait chaud (si nécessaire, voir recette) |
| 25 cl | d'eau |
| 10 g | de sel |
| 20 g | de sucre |
| 225 g | de beurre |
| 275 g | de farine tamisée |
| 500 g | d'œufs |

### La crème Chiboust

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 120 g | de jaunes d'œufs |
| 90 g + 175 g + 45 g | de sucre |
| 30 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 5 cl | d'eau |
| 175 g | de blancs d'œufs |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 150 g | de pâte feuilletée |
| 250 g | de sucre pour le caramel |

*Le saint-honoré fut mis au point en 1846 par M. Chiboust, artisan pâtissier qui travaillait rue Saint-Honoré, à Paris. Son nom a été donné à la crème qui garnit cet entremets. La crème Chiboust, plus délicate qu'une simple crème Chantilly, doit être préparée le jour même de la confection de l'entremets, voire au moment de le dresser.*

### Préparation et cuisson de la pâte à choux

Réunir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition, et ajouter hors du feu la farine. Bien mélanger et dessécher sur le feu. Dès que la pâte se détache des parois du récipient, elle est prête. La transvaser dans la cuve du batteur. Briser les œufs entiers au fouet pour faciliter l'incorporation, en verser les trois quarts dans le batteur en fonctionnement, puis ajouter le reste quand ils sont incorporés. Si la pâte semble trop ferme, ajouter du lait chaud.

Dresser la pâte à choux sur plaque à l'aide d'une poche à douille lisse n° 8 ; pocher les choux le plus régulièrement possible en tenant compte de la répartition de la chaleur dans le four : compter 70 choux pour une plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir les choux, puis les décapiter en vue du dressage.

### Confection du fond de l'entremets

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 au laminoir. Laisser reposer, puis y découper un cercle de 15 cm de diamètre. Piquer ce fond de feuilletage, puis y pocher un cercle de pâte à choux à 1 cm du bord. Bloquer au froid, ensuite cuire à 200 °C à four statique.

### Confection des pastilles de caramel

Préparer un caramel en faisant simplement cuire le sucre à sec. Les « moules » à pastilles seront des cercles de pâte à modeler de 2,5 cm de diamètre ; les ranger sur Sylpat et y verser le caramel. Laisser refroidir, retirer les cercles de pâte à modeler.

### Préparation de la crème Chiboust

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs, 90 g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et la poudre à crème. À chaud, ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Préparer un sirop avec l'eau et 175 g de sucre. Le cuire à 121 °C. Monter les blancs en les serrant avec les 45 g de sucre, puis ajouter en filet, tout en battant, le sucre cuit à 121 °C.

Incorporer cette meringue à la crème pâtissière et introduire le tout dans une poche munie d'une douille à saint-honoré.

## *Finition et Dressage*

*Dresser aussitôt le saint-honoré. Pocher la crème Chiboust au centre de l'entremets puis garnir de crème les choux décapités. Ranger ceux-ci sur l'entremets. Déposer les pastilles de caramel sur les choux garnis de crème Chiboust vanillée.*





# Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre

*Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.*

## Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

## Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

## Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

## Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

## Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 23 g | de levure de boulanger |
| 60 g | de sucre semoule |
| 12 g | de sel fin |
| 300 g | d'œufs entiers |
| 400 g | de beurre |
| 2 | jaunes d'œufs |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 225 g | de poudre d'amandes |

### La marmelade d'agrumes

| | |
|---|---|
| 3 | pamplemousses rouges Ruby Red |
| 2 | oranges de table |
| 1 | citron |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 80 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 60 g | de beurre |

### Le punchage

| | |
|---|---|
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 10 cl | d'eau |
| 30 cl | de jus d'agrumes |

### La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74

# Caramel à la vanille

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



Porter la crème et le beurre à ébullition avec le miel de lavande et les gousses de vanille fendues et grattées.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C, puis les décuire avec le mélange infusé.

Recuire à 121 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,5 kg | de crème fleurette |
| 150 g | de beurre salé |
| 9 | gousses de vanille |
| 150 g | de miel de lavande |
| 1,125 kg | de sucre semoule |
| 900 g | de glucose |
| 22,5 cl | d'eau |



# Caramel au beurre salé

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,6 kg | de beurre demi-sel |
| 1 litre | de crème fleurette |
| 25 g | de fleur de sel |
| 2 kg | de sucre semoule |
| 300 g | de glucose |

Porter la crème et le beurre à ébullition avec la fleur de sel.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



# Caramel au café

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 1,6 kg | de beurre demi-sel |
| 50 g | de café soluble |
| 50 g | d'extrait Trablit |
| 2 kg | de sucre semoule |
| 300 g | de glucose |

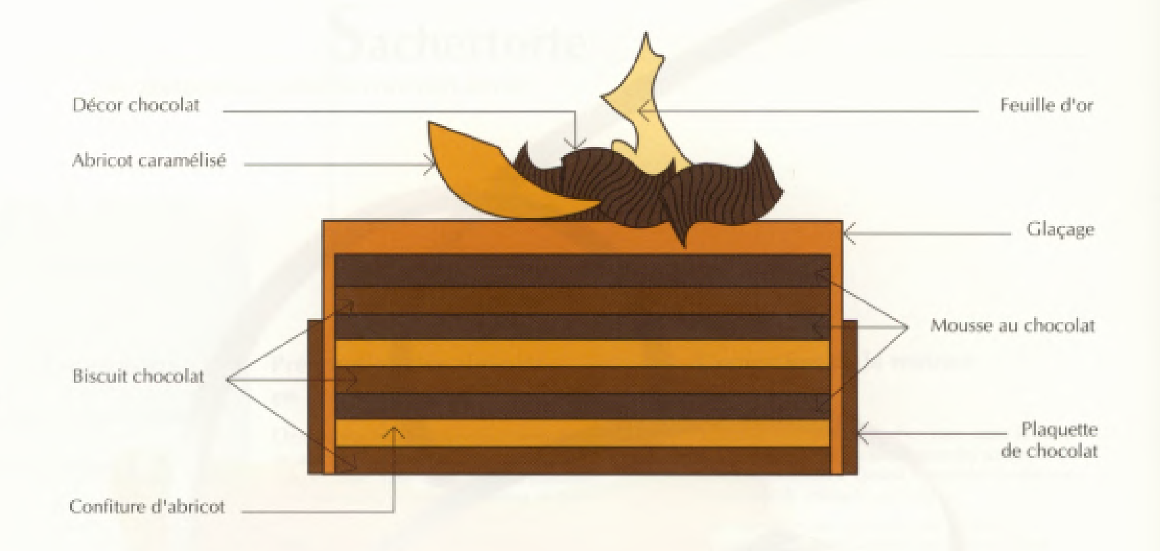
Porter la crème et le beurre à ébullition avec le café soluble et le Trablit.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.






## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré.
Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





# Caramel à l'orange et à la pistache

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 100 g | de Trimoline |
| 15 cl | d'eau |
| 600 g | de glucose |
| 750 g | de sucre semoule |
| 90 g | d'orange confite hachée |
| 90 g | de pistaches entières mondées |
| 5 | gouttes d'extrait d'orange |

Porter la crème et la Trimoline à ébullition.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent. Recuire à 118 °C en mélangeant régulièrement.

Hors du feu et après cuisson, ajouter les pistaches, les oranges confites et l'extrait d'orange. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



# Caramel au citron

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de beurre de cacao |
| 1,4 kg | de chocolat blanc |
| 60 cl | de jus de citron vert |
| 2 kg | de sucre semoule |
| 500 g | de beurre |

Hacher le beurre de cacao et le chocolat blanc. Réserver.

Cuire le jus de citron vert avec le sucre et le beurre à 120 °C en mélangeant régulièrement. Hors du feu et après cuisson, ajouter le beurre de cacao et le chocolat blanc hachés.

Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



# Poêlée de cerises au vin rouge

## milk-shake au kirsch

Pour 5 personnes





### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de grosses cerises bigarreaux |
| 150 g | de beurre |
| 100 g | de sucre |
| 1 | zeste d'orange |
| 1 | zeste de citron |
| 20 cl | de vin rouge |
| | poivre du moulin (QS) |
| 1/2 | gousse de vanille |

**Le milk-shake au kirsch**

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème |
| 10 cl | de lait |
| 10 cl | de glace pilée |
| | kirsch (QS) |

**La garniture**

poivre blanc du moulin (QS)
zestes d'orange et de citron frais (QS)



### Préparation des cerises

Dénoyauter les cerises, les faire revenir au beurre et au sucre, puis les déglacer au vin rouge. Finir la cuisson sans écraser les cerises, en aromatisant avec les zestes d'orange et de citron, la demi-gousse de vanille fendue et grattée et quelques tours de moulin à poivre. Il faut que le vin nappe les bigarreaux.

### Confection du milk-shake

Dans le bol d'un mixeur, réunir le lait, la crème, la glace pilée et le kirsch. Mixer fortement. Verser dans un plat, laisser la mousse se former en surface. Réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Dans une assiette creuse, dresser les cerises poêlées au jus, et y déposer délicatement un peu de mousse au kirsch.*

*Décorer de zestes d'orange et de citron frais. Donner un tour de moulin à poivre.*



Alain Ducasse m'a déjà fait par deux fois l'honneur de me demander de préfacer ses livres. Ce fut toujours pour moi un très grand plaisir que de me plonger dans la pensée d'un maître de l'un des arts les plus mystérieux de tous les temps : la cuisine.

Les grands livres de cuisine ne portent pas seulement sur la cuisine. Ils sont un témoignage permettant de comprendre une civilisation, un art de vivre. Lire Apicius, Taillevent, La Varenne ou Carême, ce n'est pas seulement lire d'extraordinaires recettes, c'est également pénétrer les mœurs d'une époque.

Voici que, dans le livre que vous avez entre les mains, Ducasse traite des desserts. Je n'épiloguerai pas à l'infini sur le programme si attirant qu'il nous propose. Je ferai une seule remarque, pour moi très importante.

Je note dans les desserts de Ducasse un retour à l'utilisation des fruits, ces fruits fussent-ils mêlés à d'autres douceurs, mais en se laissant rarement dominer. J'en retire une sorte de satisfaction personnelle car je déplore depuis longtemps que, dans les bons restaurants, l'incorporation des fruits dans les desserts ait à ce point reculé. Sans doute les chefs contemporains ont-ils, pendant quelques décennies, considéré que les fruits constituaient une fin de repas trop banale, réservée aux festivités familiales et se sentaient-ils obligés de proposer des solutions plus originales, trop difficiles à réaliser dans les préparations domestiques.

Il y a ainsi souvent, par souci excessif de fausse subtilité, des disparitions navrantes. On a vu, il y a une trentaine d'années, disparaître ou s'amenuiser considérablement la liste des hors-d'œuvre. Le hors-d'œuvre n'existait plus. Il était remplacé par une entrée (1), c'est-à-dire un premier plat, ce qui n'a rien à voir avec un hors-d'œuvre. Il fallait aller à Capri ou à Palerme pour redécouvrir ces grandes tables de hors-d'œuvre au choix, préparés tôt le matin, dont on se servait à volonté et qui mariaient à merveille une grande variété de légumes, de fruits de mer et de charcuterie légère.

On assista ensuite à l'enterrement des légumes. Les plats, les vrais plats de légumes firent naufrage. On ne vous gratifiait que de ces fameux et redoutables «petits légumes» ce qui voulait dire en réalité légumes coupés en petits morceaux, qui encombraient vaguement la viande ou le poisson, à quoi se réduisait désormais la cuisine. Heureusement cette mode stupide a récemment pris fin et les meilleurs de nos chefs ont enfin compris ou réappris que le légume était un mets par lui-même et pas seulement une improbable « garniture ».



Je saluerai également un certain retour des potages et des soupes qui, après avoir été engloutis dans l'enfer de la réprobation gastronomique, reviennent enfin à la surface. Comme si l'art du potage n'était point l'un des plus précieux qui fût !

Et voilà maintenant que, grâce à Alain Ducasse, nous retrouvons les fruits. Pas seulement, certes. De nombreux desserts, certains grands classiques révisés par lui, figurent également parmi ses tours de force. Mais je tenais à me réjouir de cette renaissance de la nature, une nature sublimée par un grand maître et donc encore plus naturelle que la nature même.

**Jean-François Revel de l'Académie française**

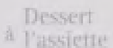
*(1) Mot qui, d'ailleurs, dans la langue classique, désigne le plat principal ou les plats principaux, non le début.*

# Cerises fraîches en tuile friande

**crème** au **kirsch,**
**glace** à la **pistache**

Pour 10 personnes






## Ingrédients

### Le sablé breton

| | |
|---|---|
| 500 G | DE BEURRE |
| 10 G | DE SEL |
| 1 KG | DE FARINE |
| 40 G | DE LEVURE CHIMIQUE |
| 10 | JAUNES D'ŒUFS |
| 400 G | DE SUCRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La glace à la pistache

| | |
|---|---|
| 1 LITRE | DE LAIT |
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 50 G | DE LAIT EN POUDRE |
| 50 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 200 G | DE SUCRE |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 75 G | DE BEURRE |
| 9 G | DE STABILISATEUR À GLACE |
| 140 G | DE PÂTE DE PISTACHE |

### Le parfait au kirsch

| | |
|---|---|
| 500 G | DE JAUNES D'ŒUFS |
| 350 G | DE SIROP À 30 °BAUMÉ |
| 1 LITRE | DE CRÈME FOUETTÉE |
| | KIRSCH (QS) |

### La garniture

CERISES BIGARREAUX
SIROP (QS POUR POCHER LÉGÈREMENT LES CERISES)
JUS DE GRIOTTE (VOIR P. 98)
CONFIT DE GRIOTTE (VOIR P. 98)

### Confection des sablés bretons

Ramollir le beurre en le travaillant avec le sel. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

À part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre la gousse de vanille et la racler avec un couteau pour ajouter les graines aux jaunes d'œufs battus.

Associer les deux pâtes - mélange beurre-farine et mélange jaunes-sucre - et les mélanger sans trop travailler. Laisser reposer au frais toute une nuit, puis abaisser à 2 mm au laminoir. Détailler en disques de 10 cm de diamètre. Faire cuire ces disques au four à 170 °C.



### Préparation de la glace à la pistache

Mélanger à froid les éléments de la glace. Les porter, au bain-marie, à 84 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer, turbiner, et réserver.

### Préparation du parfait au kirsch

Au bain-marie, incorporer les jaunes d'œufs au sirop et pocher le tout. Une fois ce mélange cuit, le faire refroidir au batteur. Incorporer la crème montée et le kirsch. Couler cet appareil en cadre fin et le bloquer au froid.

Une fois l'appareil congelé, le détailler en disques de dimension légèrement inférieure à celle des disques de sablé breton.

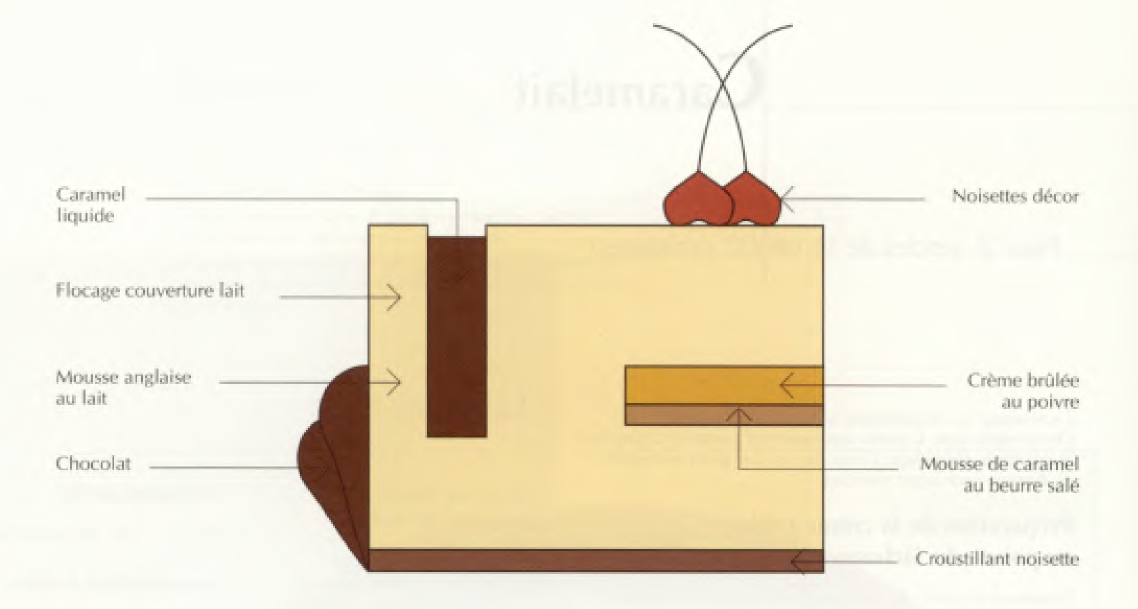
### Élaboration de la garniture

Dénoyauter les cerises et les pocher légèrement dans un peu de sirop le temps de les détendre un peu.

Faire réduire le jus de griotte à consistance sirupeuse en vue d'un glaçage.

## *Finition et Dressage*

*Préparer des assiettes rondes. Monter d'abord le dessert à l'envers sur une feuille de papier. Commencer par disposer une rosace de cerises légèrement pochées, y déposer le parfait congelé, puis le disque de biscuit. Retourner le tout sur l'assiette (on peut faire adhérer le biscuit avec un peu de crème). Glacer les cerises avec le jus de griotte réduit et servir, à part, la glace à la pistache sur un lit de confit de griotte.*




## Préparation du flocage au lait

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture lait. Passer le tout au chinois fin et réserver au chaud.

## Préparation du caramel liquide

Faire chauffer la crème fleurette. Porter le sucre au caramel et le déglacer avec la crème. Réserver.

## Préparation de la mousse au lait

Cette mousse est à utiliser immédiatement, une fois réalisée. Préparez-la donc juste avant le montage.

Préparer un appareil à bombe comme indiqué ci-dessus, en montant les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°Baumé chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette en chantilly et faire fondre la couverture. Mélanger les deux ingrédients et y incorporer ensuite la pâte à bombe.

## Montage de l'entremets

Comme nous l'avons indiqué précédemment, le montage se fait à l'envers.

Dans les cercles, pocher une couche de mousse au lait de 2,5 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre, y pratiquer six trous à intervalles réguliers.

Couvrir d'un feuillet de chocolat au lait, puis d'une fine couche de mousse au lait. Appliquer ensuite le disque de crème brûlée puis le disque de mousse au caramel en appuyant bien afin de faire remonter la mousse sur les bords.

Finir le montage par le croustillant noisette. Bloquer au froid.

Démouler, puis floquer avec le flocage au lait à l'aide d'un pistolet.



# Vacherin aux cerises

en déclinaison

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre |
| 50 g | de lait en poudre |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 64 g | de beurre |
| 3 | gousses de vanille |
| 8 g | de stabilisateur à glace |

### Le sorbet griotte

| | |
|---|---|
| 1 litre | de pulpe de griotte |
| 120 g | de sucre |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 275 g | d'eau |
| 6 g | de stabilisateur à glace |

### Le confit de griottes

| | |
|---|---|
| 1 kg | de griottes dénoyautées |
| 2 g | de pectine |
| 200 g | de sucre |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 300 g | de blancs d'œufs |
| 300 g | de sucre semoule |
| 300 g | de sucre glace |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre glace |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

Jus de griotte réduit (pris sur le confit) (QS)

Cerises fraîches dénoyautées (QS)

Cerises fraîches entières avec leur queue (QS)

## Préparation de la glace et du sorbet

Porter à 84 °C tous les ingrédients de la glace à la vanille. Faire refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le sorbet griotte, mélanger tous les éléments à froid, ensuite les porter à 65 °C. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer, turbiner puis réserver.

Une fois les deux parfums obtenus, les mélanger en les marbrant et les mouler en cercles de 6 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

## Confection de la meringue

Monter les blancs avec une partie du sucre semoule, puis les serrer avec le reste du sucre. Finir en incorporant le sucre glace tamisé. À l'aide d'une poche à douille, façonner la meringue en fonds de vacherin d'une part, en doigts d'autre part. Cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30.

## Préparation du confit de griottes

Cuire les griottes dénoyautées avec le sucre (en réservant 2 cuillerées à soupe) jusqu'à ce que les fruits soient bien compotés ; en fin de cuisson, prélever un peu de jus réduit pour le service. Mélanger le reste du sucre avec la pectine et incorporer le tout au confit de griottes. Laisser cuire encore 2 minutes.

## Préparation de la chantilly

Fendre la gousse de vanille, racler les graines pour les ajouter à la crème. Incorporer le sucre glace et fouetter le tout en chantilly.

## *Montage et Présentation*

*Sur une assiette carrée blanche, disposer un fond de meringue, le couvrir de confit de griottes et déposer sur le tout le marbré glace-sorbet. Creuser sur le sommet de l'entremets une petite cavité et y loger des cerises fraîches dénoyautées. Décorer d'une cerise à queue. Arroser d'un peu de jus de griotte réduit. Servir à part, sur l'assiette, un petit pot de jus de griotte, un autre petit pot de chantilly et quelques doigts de meringue.*



## *Finition et Dressage*

*Découper en rondelles les bananes de la garniture. Disposer ces rondelles sur la tarte en les alternant avec les pastilles de nougatine. Napper de nappage neutre.*





# Saint-Honoré

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à choux

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait + un supplément de lait chaud (si nécessaire, voir recette) |
| 25 cl | d'eau |
| 10 g | de sel |
| 20 g | de sucre |
| 225 g | de beurre |
| 275 g | de farine tamisée |
| 500 g | d'œufs |

### La crème Chiboust

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 120 g | de jaunes d'œufs |
| 90 g + 175 g + 45 g | de sucre |
| 30 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 5 cl | d'eau |
| 175 g | de blancs d'œufs |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 150 g | de pâte feuilletée |
| 250 g | de sucre pour le caramel |

*Le saint-honoré fut mis au point en 1846 par M. Chiboust, artisan pâtissier qui travaillait rue Saint-Honoré, à Paris. Son nom a été donné à la crème qui garnit cet entremets. La crème Chiboust, plus délicate qu'une simple crème Chantilly, doit être préparée le jour même de la confection de l'entremets, voire au moment de le dresser.*

### Préparation et cuisson de la pâte à choux

Réunir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition, et ajouter hors du feu la farine. Bien mélanger et dessécher sur le feu. Dès que la pâte se détache des parois du récipient, elle est prête. La transvaser dans la cuve du batteur. Briser les œufs entiers au fouet pour faciliter l'incorporation, en verser les trois quarts dans le batteur en fonctionnement, puis ajouter le reste quand ils sont incorporés. Si la pâte semble trop ferme, ajouter du lait chaud.

Dresser la pâte à choux sur plaque à l'aide d'une poche à douille lisse n° 8 ; pocher les choux le plus régulièrement possible en tenant compte de la répartition de la chaleur dans le four : compter 70 choux pour une plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir les choux, puis les décapiter en vue du dressage.

### Confection du fond de l'entremets

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 au laminoir. Laisser reposer, puis y découper un cercle de 15 cm de diamètre. Piquer ce fond de feuilletage, puis y pocher un cercle de pâte à choux à 1 cm du bord. Bloquer au froid, ensuite cuire à 200 °C à four statique.

### Confection des pastilles de caramel

Préparer un caramel en faisant simplement cuire le sucre à sec. Les « moules » à pastilles seront des cercles de pâte à modeler de 2,5 cm de diamètre ; les ranger sur Sylpat et y verser le caramel. Laisser refroidir, retirer les cercles de pâte à modeler.

### Préparation de la crème Chiboust

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs, 90 g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et la poudre à crème. À chaud, ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Préparer un sirop avec l'eau et 175 g de sucre. Le cuire à 121 °C. Monter les blancs en les serrant avec les 45 g de sucre, puis ajouter en filet, tout en battant, le sucre cuit à 121 °C.

Incorporer cette meringue à la crème pâtissière et introduire le tout dans une poche munie d'une douille à saint-honoré.

## *Finition et Dressage*

*Dresser aussitôt le saint-honoré. Pocher la crème Chiboust au centre de l'entremets puis garnir de crème les choux décapités. Ranger ceux-ci sur l'entremets. Déposer les pastilles de caramel sur les choux garnis de crème Chiboust vanillée.*





# Palet or Monte-Carlo

Pour 4 personnes



## Ingrédients

### Le biscuit

| | |
|---|---|
| 50 g | de beurre en pommade |
| 35 g | de sucre |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 5 | œufs entiers |
| 35 g | de poudre d'amandes |
| 35 g | de farine tamisée |
| 50 g | de chocolat ganache |
| | sirop à 30 °Baumé (QS) |
| | liqueur amaretto (QS) |

### La mousse noisette

| | |
|---|---|
| 100 g | de chocolat noisette gianduja |
| 30 g | de praliné noisette |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 20 cl | de crème montée |

### Le glaçage

| | |
|---|---|
| 35 cl | d'eau |
| 450 g | de sucre |
| 75 g | de lait en poudre |
| 100 g | de cacao en poudre |
| 30 cl | de crème fleurette |
| 4 | feuilles de gélatine |

### La garniture

sauce chocolat (QS)



### Confection du biscuit

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs, puis les œufs entiers un à un.

Faire fondre le chocolat ganache au bain-marie. L'incorporer au mélange précédent.

Mélanger la poudre d'amandes et la farine. Les incorporer également à la masse.

Étaler cet appareil sur une plaque garnie d'un Sylpat à une épaisseur d'environ 1/2 cm. Cuire 10 minutes au four à 200 °C.

Découper des disques dans le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Réserver.

### Confection de la mousse noisette

Faire fondre le chocolat noisette au bain-marie. Y ajouter le praliné noisette. Mélanger.

Porter la crème à ébullition. La laisser refroidir, puis l'incorporer au chocolat. Ajouter alors la crème montée.

### Montage des palets

Mélanger le sirop à 30 °Baumé et l'amaretto afin de préparer un punchage.

Déposer les disques de biscuit dans des cercles de 10 cm de diamètre. Les puncher de sirop à l'amaretto. Garnir de mousse noisette. Lisser, puis bloquer au froid.

### Préparation du glaçage

Préparer un glaçage au chocolat en mélangeant dans une casserole l'eau, le sucre, le lait en poudre et le cacao en poudre. Faire cuire 15 minutes en remuant régulièrement. Retirer du feu. Lorsque l'appareil est refroidi, y incorporer les feuilles de gélatine et les dissoudre en remuant. Stocker au frais.

## *Finition et Présentation*

*Démouler les palets. Les napper de glaçage. réserver au froid.*

*Déposer un palet sur une assiette. Garnir le centre du palet d'une feuille d'or, de copeaux de chocolat, et accompagner de sauce chocolat à part.*





# Caramel au café

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 1,6 kg | de beurre demi-sel |
| 50 g | de café soluble |
| 50 g | d'extrait Trablit |
| 2 kg | de sucre semoule |
| 300 g | de glucose |

Porter la crème et le beurre à ébullition avec le café soluble et le Trablit.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

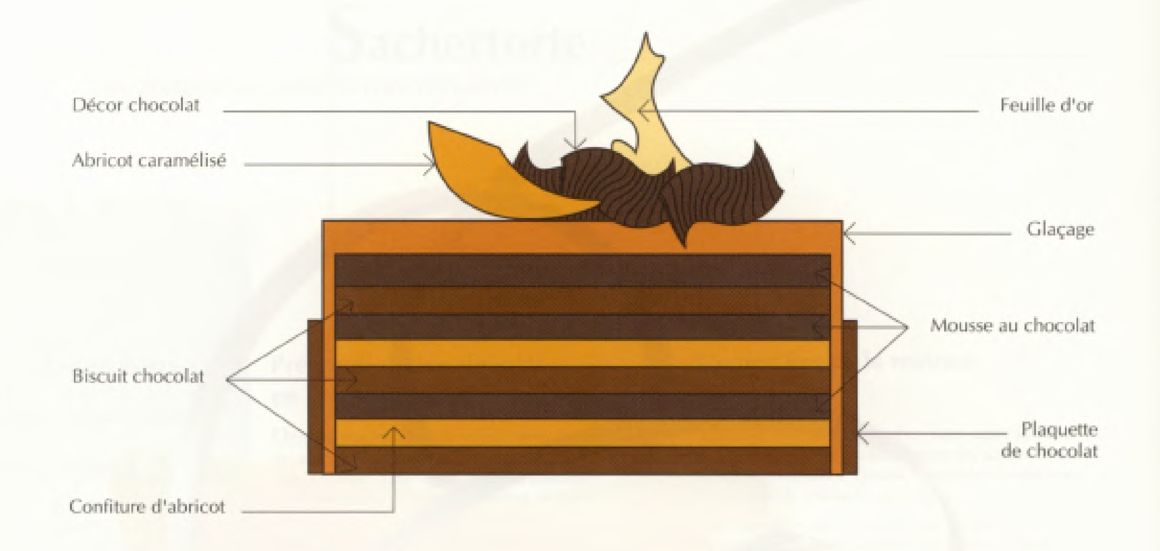
Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



## *Finition et Présentation*

*Démouler les entremets. Les glacer avec de la ganache paradis tempérée.*
*Poser le Louis XV sur une assiette ronde de taille moyenne.*
*Décorer l'entremets de copeaux de chocolat au lait et d'une feuille d'or.*






## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





# Cake au chocolat

Pour 2 moules de 15 cm de longueur

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 125 g | d'œufs |
| 360 g | de sucre semoule |
| 140 g | d'huile d'arachide |
| 85 g | de cacao amer en poudre |
| 200 g | de farine type 55 |
| 7 g | de levure chimique |
| 125 g | de crème double |
| 24 cl | de lait entier |

## Préparation de la pâte

Tamiser la farine avec le cacao et la levure chimique. Préchauffer le four à 200 °C (ventilé).

Émulsionner les œufs avec le sucre et l'huile. Incorporer petit à petit le mélange farine-cacao-levure, puis la crème double et enfin le lait. Homogénéiser cette pâte sans lui donner trop de corps.

## Cuisson

Beurrer les moules. Y verser la pâte à mi-hauteur en prenant soin d'égaliser l'appareil dans le moule. Mettre au four : commencer la cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, puis baisser la température du four à 150 °C et cuire 1 h 30.

Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Démouler les cakes sur une grille. Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet.





# Agrumes en amertume

des zestes confits

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet clémentine

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus de clémentine |
| 285 g | de sucre en morceaux |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 26 cl | d'eau |

### La tuile à l'orange

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 125 g | de farine |
| 20 cl | de jus d'orange |
| 250 g | de beurre fondu |

### Le granité citron vert-vanille

| | |
|---|---|
| 60 cl | d'eau |
| 300 g | de sucre en morceaux |
| 2 | gousses de vanille |
| 1 litre | de jus de citron vert |

### Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop à 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

## Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

## Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

## Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



## Finition et Dressage

*Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.*



# Moka

**entremets au café** à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm



## Ingrédients

### La dacquoise aux noisettes

| | |
|---|---|
| 250 g | de noisettes brutes |
| 250 g | de sucre glace |
| 220 g | de blancs d'œufs |
| 60 g | de sucre semoule |

### La génoise au café

| | |
|---|---|
| 200 g | d'œufs entiers |
| 125 g | de sucre semoule |
| 125 g | de farine tamisée |
| 40 g | de beurre |
| 4 g | de café soluble |

### Le croustillant Nescafé

| | |
|---|---|
| 500 g | de praliné noisette |
| 125 g | de couverture ivoire |
| 200 g | de pailleté feuilletine |
| 50 g | de Nescafé |

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 30 g | de café arabica en grains |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1/2 | gousse de vanille |
| 100 g | de crème fleurette |
| 3 | jaunes d'œufs |
| 2 g | de poudre à crème |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 625 g | de crème fleurette |
| 10 cl | de rhum |

### La crème au beurre au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 215 g | de jaunes d'œufs |
| 825 g | de beurre |
| 200 g | de meringue italienne (voir p. 44) |
| | extrait de café (QS) – éviter le Trablit |

### Le glaçage lait-café

| | |
|---|---|
| 56,5 cl | d'eau |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre semoule |
| 150 g | de glucose |
| 250 g | de couverture lait |
| 100 g | de couverture ivoire |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 20 g | de café soluble |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture lait |
| | Nescafé broyé (QS) |
| | pailleté feuilletine broyé (QS) |
| | couverture ivoire (QS) |
| | café (punch à génoise, QS) |

## Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

## Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

## Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

## Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).

# Crémeux au café

sauce au **cacao amer,**
**sabayon** au **marsala frappé**

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### La crème anglaise allégée

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 140 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 450 g | de crème fouettée |

### Le crémeux au café

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 80 g | de café broyé |
| 16 g | de café soluble |
| 60 g | d'extrait de café |
| 16 | jaunes d'œufs |
| 260 g | de sucre |
| 4 | feuilles de gélatine |
| 860 g | de crème fouettée |
| 200 g | de chocolat au café (couverture Brazilia Weiss) coulé en feuille sur du Rhodoïd et taillé en copeaux |

### Le sabayon au marsala

| | |
|---|---|
| 125 g | de jaunes d'œufs |
| 125 g | de sucre |
| 10 g | de farine |
| 30 g | de pâte de tiramisù |
| 20 cl | de marsala |

### La garniture

cacao en poudre (QS)
copeaux de chocolat (QS)

### La meringue au café

| | |
|---|---|
| 100 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de sucre glace |
| 20 g | d'espresso réduit |

### La sauce au cacao amer

| | |
|---|---|
| 55 cl | de lait |
| 10 cl | d'eau |
| 50 g | de crème fleurette |
| 100 g | de cacao en poudre |
| 85 g | de couverture noire Guanaja |

## Finition et Dressage

*Sur une assiette carrée, dresser cinq bâtonnets de meringue. Déposer sur ces bâtonnets un crémeux au café à température ambiante, nappé de sauce au cacao amer.*

*Décorer le dessus de copeaux de chocolat. Garnir une tasse à café glacée de sabayon au marsala, la présenter à part et saupoudrer l'assiette de cacao en poudre.*

### Confection de la crème anglaise allégée

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer le lait, cuire comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil. Refroidir le mélange au batteur ; à froid, incorporer la crème fouettée. Mouler en palets Flexipan de 4 cm de côté et bloquer au congélateur.

### Confection du crémeux au café

Porter le lait à ébullition avec tous les cafés, faire infuser 1 heure, puis passer au chinois. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le lait. Cuire à feu vif comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil.

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter, les incorporer à l'appareil au café puis refroidir au batteur. À froid, ajouter la crème fouettée, puis mouler immédiatement en demi-sphère. Déposer à l'intérieur de chaque demi-sphère un palet congelé de crème anglaise allégée, ainsi que des copeaux de chocolat noir au café. Lisser avec l'appareil au café, puis passer au grand froid. Démouler et réserver au congélateur.

### Confection du sabayon au marsala

Mélanger tous les ingrédients. Les cuire au bain-marie à 82 °C, puis refroidir la masse au batteur. Réserver au réfrigérateur.

### Confection de la meringue au café

Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer le sucre glace à la Maryse. Ajouter le café. Introduire dans une poche à douille lisse et déposer le mélange en bâtonnets sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 100 °C 30 min environ.

### Préparation de la sauce au cacao amer

Porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au cacao amer en remuant ; lisser, réserver au tiède.



# Poêlée de cerises au vin rouge

## milk-shake au kirsch

Pour 5 personnes



Dessert à l'assiette

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 G | DE GROSSES CERISES BIGARREAUX |
| 150 G | DE BEURRE |
| 100 G | DE SUCRE |
| 1 | ZESTE D'ORANGE |
| 1 | ZESTE DE CITRON |
| 20 CL | DE VIN ROUGE |
| | POIVRE DU MOULIN (QS) |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |

**Le milk-shake au kirsch**

| | |
|---|---|
| 10 CL | DE CRÈME |
| 10 CL | DE LAIT |
| 10 CL | DE GLACE PILÉE |
| | KIRSCH (QS) |

**La garniture**

POIVRE BLANC DU MOULIN (QS)
ZESTES D'ORANGE ET DE CITRON FRAIS (QS)



### Préparation des cerises

Dénoyauter les cerises, les faire revenir au beurre et au sucre, puis les déglacer au vin rouge. Finir la cuisson sans écraser les cerises, en aromatisant avec les zestes d'orange et de citron, la demi-gousse de vanille fendue et grattée et quelques tours de moulin à poivre. Il faut que le vin nappe les bigarreaux.

### Confection du milk-shake

Dans le bol d'un mixeur, réunir le lait, la crème, la glace pilée et le kirsch. Mixer fortement. Verser dans un plat, laisser la mousse se former en surface. Réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Dans une assiette creuse, dresser les cerises poêlées au jus, et y déposer délicatement un peu de mousse au kirsch.*

*Décorer de zestes d'orange et de citron frais. Donner un tour de moulin à poivre.*





# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



# Cigares aux amandes

**crème légère au miel**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| | feuilles de brick (QS) |
| 1 kg | de pâte d'amandes à 70 % |
| 200 g | de dattes |
| 60 g | de confiture d'orange amère |
| | poudre de macis (QS) |
| 2 | cuillerées à soupe de gingembre frais râpé |
| 4 cl | d'eau de fleur d'oranger |
| | blanc d'œuf (QS) |
| | beurre fondu (QS) |

### La crème au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 7 cl | de miel liquide |

### Pour la finition

miel liquide (QS)

## Finition et Dressage

*Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).*

*Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.*

### Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.



# Clafoutis d'abricot

granité à **l'amaretto,**
**glace à l'amande amère,**
en superposition

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à clafoutis

| | |
|---|---|
| | prévoir 25 % du poids de l'appareil à clafoutis en crème pâtissière |
| 200 g | de beurre |
| 200 g | de poudre d'amandes |
| 200 g | de sucre glace |
| 10 g | de poudre à crème |
| 100 g | d'œufs entiers |

### La compotée d'abricots

| | |
|---|---|
| 1 kg | d'abricots frais |
| 1 kg | de sucre semoule |
| 35 cl | d'eau |
| 2 | gousses de vanille |

### La glace à l'amande amère

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait entier |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 140 g | de sucre semoule |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amandes Lubeka |
| 23 g | de lait d'amande |

### Le granité amaretto

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'amaretto |
| 40 cl | d'eau |

### La garniture

abricots (QS)
amandes fraîches (QS)

### La tuile nougatine

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | de beurre |
| 100 g | d'amandes broyées |



## Confection de l'appareil à clafoutis

Travailler le beurre en crème. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse, y incorporer les œufs un à un, puis la poudre à crème. Ajouter la crème pâtissière. Terminer par quelques dés d'abricot frais.

Beurrer des cercles de 6,5 cm de diamètre posés sur une plaque, y verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur, et faites cuire 15 minutes environ à 170 °C à four ventilé.

Démouler, laisser refroidir, réserver.

## Préparation de la compotée et du granité

Tailler les abricots en dés. Les faire cuire avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Réserver au frais.

Pour le granité, mélanger l'eau et l'amaretto. Bloquer au congélateur.

## Préparation de la glace à l'amande amère

Faire chauffer le lait, la crème, le lait en poudre et y délayer la pâte d'amandes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Ensuite maturer, turbiner et réserver au froid.

## Confection de la tuile nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes. Déposer sur une plaque garnie d'un Sylpat la valeur d'une noix d'appareil et cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

## Finition et Dressage

*Déposer le clafoutis froid dans le fond d'un cercle de 6,5 cm de diamètre. Couvrir de tranches d'abricot frais.*

*Gratter le granité à la fourchette et le déposer sur l'édifice précédent. Terminer par la glace à l'amande amère, lisser la surface à hauteur du cercle. Décorer avec un quartier d'abricot, une tuile nougatine et quelques amandes fraîches.*

*Servir la compotée d'abricots à part.*

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie






## *Finition et Dressage*

*Glacer les assiettes avec le jus aux zestes, puis déposer la salade de suprêmes au milieu de chaque assiette ainsi que les zestes. Y déposer délicatement le chapeau, légèrement incliné. Décorer d'un bouquet de menthe.*

# Cake au chocolat

Pour 2 moules de 15 cm de longueur



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 125 g | d'œufs |
| 360 g | de sucre semoule |
| 140 g | d'huile d'arachide |
| 85 g | de cacao amer en poudre |
| 200 g | de farine type 55 |
| 7 g | de levure chimique |
| 125 g | de crème double |
| 24 cl | de lait entier |

## Préparation de la pâte

Tamiser la farine avec le cacao et la levure chimique. Préchauffer le four à 200 °C (ventilé).

Émulsionner les œufs avec le sucre et l'huile. Incorporer petit à petit le mélange farine-cacao-levure, puis la crème double et enfin le lait. Homogénéiser cette pâte sans lui donner trop de corps.

## Cuisson

Beurrer les moules. Y verser la pâte à mi-hauteur en prenant soin d'égaliser l'appareil dans le moule. Mettre au four : commencer la cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, puis baisser la température du four à 150 °C et cuire 1 h 30.

Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Démouler les cakes sur une grille. Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet.



# Avant-propos





## …"l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

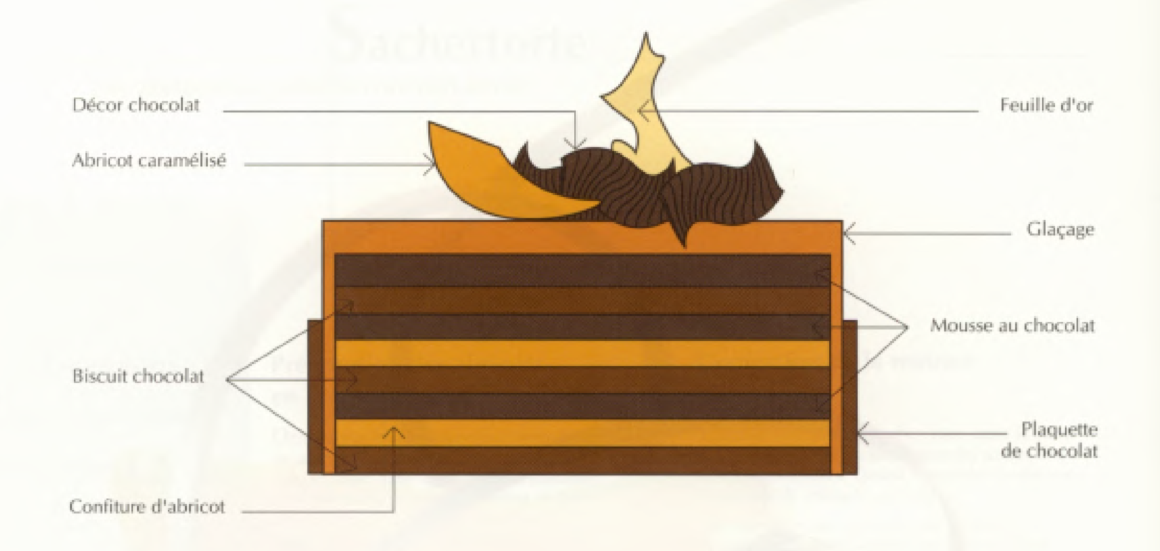
J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »






## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*



# Crème de chocolat

## de vanille au caramel glacé et sabayon au café

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**La pâte à cigarettes au chocolat**

| | |
|---|---|
| 500 G | DE SUCRE GLACE |
| 500 G | DE BEURRE |
| 400 G | DE FARINE |
| 100 G | DE CACAO EN POUDRE |
| 500 G | DE BLANCS D'ŒUFS |

**La glace à la crème brûlée**

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 50 CL | DE CRÈME |
| 125 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 300 G | DE JAUNES D'ŒUFS |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

**La crème au chocolat**

| | |
|---|---|
| 25 CL | DE LAIT |
| 25 CL | DE CRÈME |
| 3 | JAUNES D'ŒUFS |
| 500 G | DE SUCRE |
| 220 G | DE COUVERTURE NOIRE |

**Le sabayon au café**

| | |
|---|---|
| 1 | DOUBLE ESPRESSO |
| 2 CL | D'EAU |
| 120 G | DE SUCRE |
| 7 | JAUNES D'ŒUFS |

**La garniture**

| | |
|---|---|
| 1 KG | DE NOISETTES |
| 200 G | DE SUCRE |
| | BEURRE (QS) |
| | CRÈME MONTÉE VANILLÉE (QS) (VOIR RECETTE P. 56) |
| | SIROP DE CARAMEL (QS) |
| | CACAO EN POUDRE (QS) |

### Confection de la pâte à cigarettes au chocolat

Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre glace, puis la farine tamisée avec le cacao. Incorporer peu à peu les blancs liquides pour obtenir un appareil homogène. Conserver au frais.

Confectionner un pochoir pour mouler un cylindre de 7 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur qui servira au montage de l'entremets.

Étaler la pâte sur Sylpat à l'aide du pochoir. Ôter le pochoir. Cuire à 170° C à four ventilé jusqu'à coloration. À chaud, mouler la pâte en cylindre à l'aide d'un cercle.

### Confection de la glace à la crème brûlée

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Porter à ébullition le lait avec la crème et verser le tout, en fouettant, sur le mélange jaunes-sucre. Passer au chinois. Cuire à 100° C à four ventilé, pendant 45 minutes, dans une plaque, au bain-marie. Laisser refroidir. Mouler en Pacojet. Bloquer au froid.

### Confection de la crème au chocolat

Concasser le chocolat. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en fouettant. Porter à ébullition le lait avec la crème et verser le tout sur le mélange jaunes-sucre en mélangeant bien. Cuire jusqu'à épaississement, passer au chinois et verser à chaud sur le chocolat. Mélanger délicatement et réserver au frais.

### *Présentation*

*Poser un cylindre de pâte à cigarettes au chocolat au milieu d'une assiette plate moyenne. Le garnir de crème au chocolat, de noisettes sablées, d'une quenelle de glace à la crème brûlée et de crème montée à la vanille. Décorer d'autres noisettes sablées, napper de sirop de caramel. Terminer par du sabayon au café. Poudrer de cacao.*

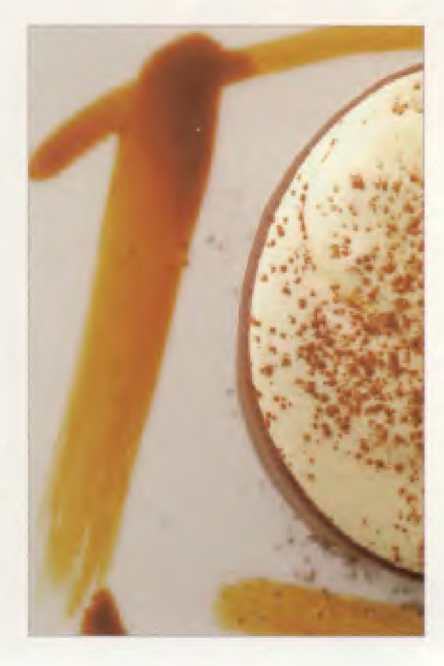
### Préparation de la garniture

Préparer des noisettes sablées : d'abord, les torréfier au four à 160° C. Dissoudre le sucre avec un peu d'eau, porter le tout à ébullition et y plonger les noisettes torréfiées. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les noisettes. Débarrasser sur plaque et réserver.

Préparer un caramel en faisant cuire du sucre à sec sans cesser de remuer. Lorsqu'il atteint la couleur désirée, le retirer du feu et le déglacer avec de l'eau pour obtenir un sirop.

### Confection du sabayon

Préparer le sabayon en mélangeant au Hotvip le double espresso, le sucre, les jaunes d'œufs et 2 cl d'eau. La préparation doit être légère et gourmande.





# Gelée de citron de pays

## tranche de pamplemousse rouge confite et givrée

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**Le sorbet orange sanguine-gingembre**

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus d'orange sanguine |
| 80 g | de gingembre frais |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 10 cl | d'eau |
| 250 g | de sucre |

**La gelée de citron**

| | |
|---|---|
| 3 | citrons jaunes |
| 2 | citrons verts |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |

**La tranche de pamplemousse (par personne)**

| | |
|---|---|
| 1 | pamplemousse rouge (Ruby Red de Floride) |
| 50 cl | d'eau |
| 100 g | de sucre |

**La garniture**

sucre cristal (QS)

### Préparation du sorbet

Peler le gingembre et le râper finement. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le gingembre. Le passer au chinois avant de le laisser refroidir. Ajouter le jus d'orange, laisser maturer et turbiner.

### Confection de la gelée de citron

Laver et essuyer les citrons jaunes et verts. Les couper en morceaux, réserver.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner un sirop à 30 °Baumé selon la proportion 50 cl d'eau-675 g de sucre semoule. À 50 cl de ce sirop, ajouter les citrons. Donner une ébullition, arrêter la cuisson puis laisser tiédir. Retirer les morceaux de citron et ajouter les feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide. Laisser prendre au frais. Réserver au réfrigérateur.

### Préparation du pamplemousse confit

Couper le pamplemousse rouge en quatre. Blanchir le fruit deux fois à l'eau bouillante.

Confectionner un sirop avec l'eau et le sucre, y plonger les quartiers de pamplemousse, donner une ébullition et arrêter la cuisson.

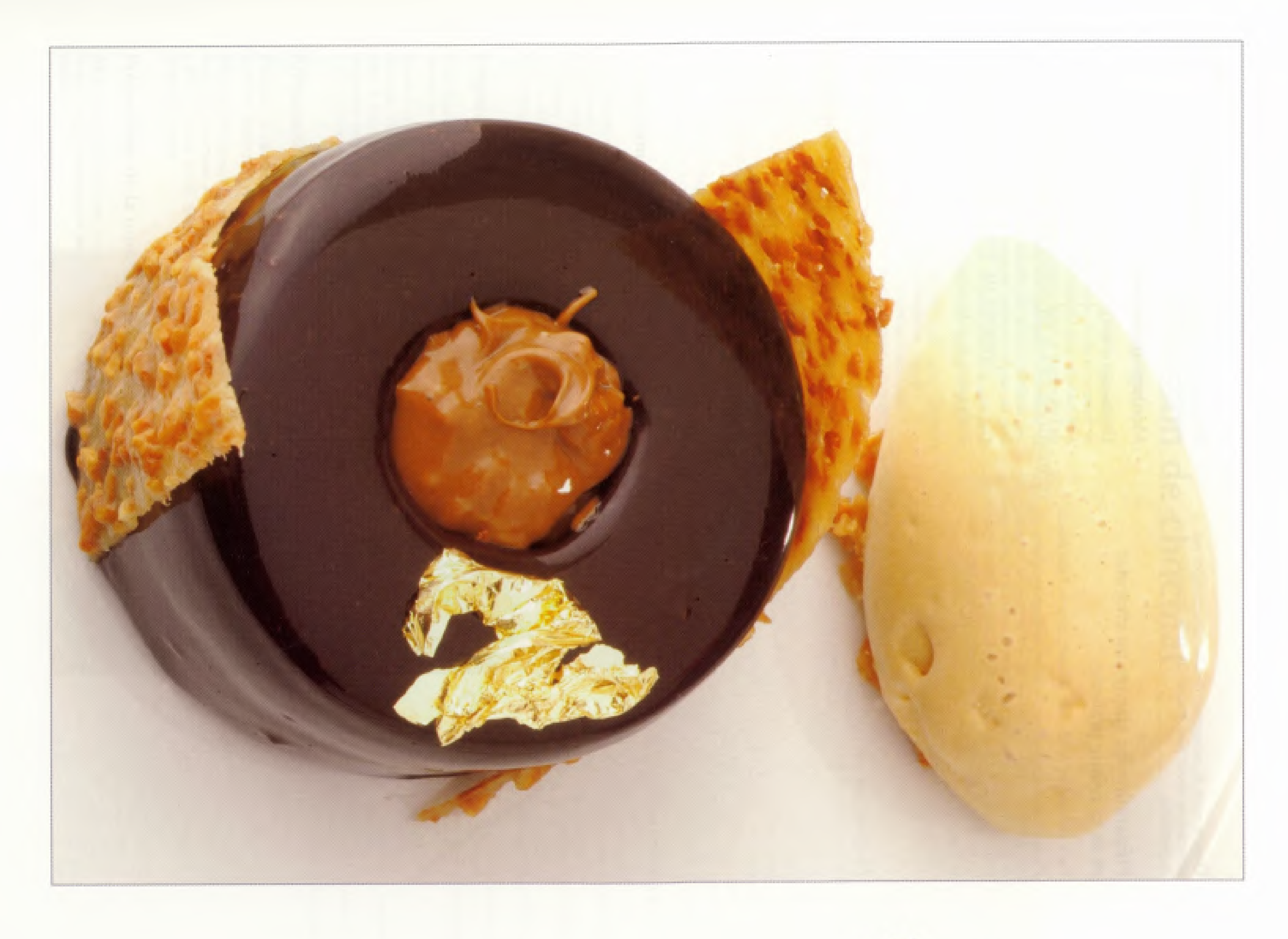
Renouveler l'opération quatre fois en ajoutant 100 g de sucre à chaque cuisson. Réserver au frais.

### *Dressage et Présentation*

*Dresser la gelée de citron dans un verre. Ajouter les quartiers de pamplemousse égouttés et passés dans le sucre cristal, déposer dessus une quenelle de sorbet.*







# Macaron fourré au mascarpone

## glace tiramisù

Pour 10 personnes



### Ingrédients

#### Le macaron au café

| | |
|---|---|
| 350 g | de poudre d'amandes |
| 575 g | de sucre glace |
| 15 g | d'arôme café |
| 25 cl | de blanc d'œuf |
| 2 g | de crème de tartre |

#### La glace tiramisù

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 20 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 180 g | de sucre |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 70 g | de beurre |
| 8 g | de stabilisateur à glace |
| 200 g | de pâte de tiramisù |

#### La crème au mascarpone

| | |
|---|---|
| 250 g | de mascarpone |
| 3 | œufs |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |

#### La garniture

poudre de cacao (QS)

### Confection des macarons au café

Passer au robot-coupe la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser le mélange une ou deux fois selon la qualité des amandes.

Monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre, puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux masses (amandes-sucre et blancs montés). Délier l'arôme café avec un peu de cette masse, puis l'incorporer au reste de la masse.

Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille n° 10. Pocher les macarons à 8 cm de diamètre, les cuire au four à 180 °C sur plaque doublée garnie d'un Sylpat.

Sortir les plaques du four et évider les macarons. Conserver la pulpe intérieure et la faire sécher.

### Préparation de la crème au mascarpone

Dans la cuve d'un batteur, réunir tous les ingrédients. Monter en 2e vitesse en surveillant de près afin d'éviter que l'appareil ne tranche. La crème doit être souple et ferme. Réserver.

### Confection de la glace tiramisù

Réunir tous les ingrédients, les cuire à 84 °C au bain-marie, puis refroidir la masse à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.



### Finition et Dressage

*Émietter en chapelure la pulpe des macarons séchée.*

*Sur une assiette moyenne plate, déposer deux coques de macaron au café soudées entre elles par une quenelle de crème au mascarpone. Saupoudrer de poudre de cacao. Sur un lit de chapelure de macaron, dresser une quenelle de glace tiramisù.*

# Buisson de chocolat

## et de nougatine, glace caramel

Pour des dômes en Flexipan de 6 cm de diamètre

### Préparation de la glace au caramel

Mélanger le lait avec 200 g de sucre et les jaunes d'œufs.

Préparer à sec un caramel brun avec 300 g de sucre. Déglacer avec la crème fleurette, donner une ébullition. Ajouter ce déglaçage au mélange précédent. Cuire au bain-marie à 84° C, puis refroidir à 4 °C et laisser maturer une nuit. Turbiner et réserver.

### Préparation du crumble aux noisettes

Le crumble doit être préparé la veille. Réduire les noisettes en poudre. Mélanger la farine, le beurre, le sucre et la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et la laisser sécher 24 heures à température ambiante.

Cuire à 170 °C à four ventilé dans des cercles de 6 cm de diamètre jusqu'à coloration. Réserver au sec.

### Préparation de la nougatine

Faire fondre ensemble, sans coloration, le glucose, le sucre et le beurre. Ajouter les amandes hachées. Une fois la masse formée, retirer du feu et réserver au réfrigérateur. Cuire la quantité nécessaire sur Sylpat à 180 °C à four ventilé, jusqu'à obtention d'une coloration caramel blond foncé. Réserver au sec.

### Préparation du glaçage au lait

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Hacher la couverture lait et la couverture noire.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et la crème fleurette. Verser le mélange sur les couvertures hachées et cuire le tout à 106 °C. Laisser tiédir, puis incorporer la gélatine égouttée. Réserver au frais. Ce glaçage s'utilise à 35 °C environ.

### Préparation de la crème brûlée au caramel

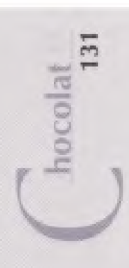
Préparer un caramel à sec avec 70 g de sucre. Déglacer avec la crème fleurette et réserver.

Mélanger les jaunes d'œufs, 80 g de sucre et le lait, puis incorporer la crème au caramel. Couler en Flexipan. Cuire à 100 °C à four ventilé pendant 40 à 45 minutes. Bloquer au froid.

### Préparation de la mousse au chocolat lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture jivara, laisser tiédir. À température ambiante, y incorporer la crème montée.






### Ingrédients

**La glace au caramel**

| | |
|---|---|
| 1,5 litre | de lait |
| 500 g | de sucre |
| 50 cl | de crème fleurette |
| 20 | jaunes d'œufs |

**Le crumble aux noisettes**

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 185 g | de noisettes |

**La nougatine**

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | de beurre |
| 100 g | d'amandes hachées |

**Le glaçage au lait**

| | |
|---|---|
| 56 cl | d'eau |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |
| 150 g | de glucose |
| 250 g | de couverture lait |
| 100 g | de couverture noire |
| 5 | feuilles de gélatine |

**La crème brûlée au caramel**

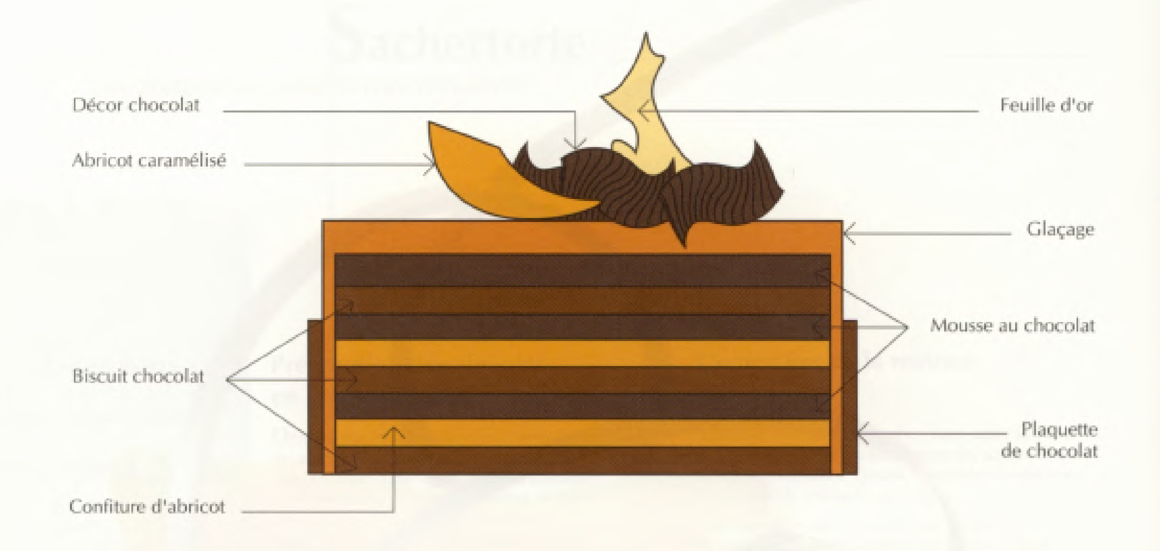
| | |
|---|---|
| 150 g | de sucre |
| 30 cl | de crème fleurette |
| 30 cl | de lait |
| 140 g | de jaunes d'œufs |

**La mousse au chocolat au lait**

| | |
|---|---|
| 200 g | de couverture lait jivara |
| 30 cl | de crème fleurette |

**La garniture**

noisettes caramélisées (QS)
sauce caramel (QS) voir p. 77 (caramel liquide)




## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





# Café-chocolat-nougatine-praliné

## en feuillet, pignons à la fleur de sel, glaçage caramel

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**Le praliné feuilletine**

1 KG DE PRALINÉ EN GRAINS
300 G DE COUVERTURE LAIT
300 G DE FEUILLETINE

**La mousse au lait**

400 G DE COUVERTURE LAIT
60 CL DE CRÈME FLEURETTE

**Le glaçage au caramel**

200 G DE SUCRE
33 CL DE CRÈME FLEURETTE
130 G DE GLUCOSE
30 G DE BEURRE
100 G DE COUVERTURE LAIT
2 FEUILLES DE GÉLATINE

**La nougatine**

250 G DE SUCRE
100 G DE GLUCOSE
100 G D'AMANDES HACHÉES

**La glace à la nougatine**

1 LITRE DE LAIT
10 CL DE CRÈME FLEURETTE
50 G DE LAIT EN POUDRE
50 G DE GLUCOSE
250 G DE SUCRE SEMOULE
8 ŒUFS
65 G DE BEURRE
200 G DE NOUGATINE

**Les pignons sablés et salés**

1 KG DE PIGNONS DE PIN
200 G DE SUCRE
FLEUR DE SEL (QS)
BEURRE (QS)

**Les dentelles au chocolat**

450 G DE SUCRE
6 G DE PECTINE
150 G DE BEURRE
150 G DE PÂTE DE CACAO
120 G DE GLUCOSE
24 CL D'EAU
30 G DE CACAO EN POUDRE

**La garniture**

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ (QS)

### Confection du praliné feuilletine

Faire fondre la couverture lait. Mélanger le praliné et la feuilletine, puis incorporer la couverture lait fondue. Abaisser le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1,5 cm d'épaisseur. Laisser figer l'abaisse au réfrigérateur, puis y détailler un carré de 37 cm de côté et le déposer dans le fond du cadre.

### Confection de la mousse au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, la tiédir à température ambiante, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser, et bloquer au froid.

### Confection du glaçage au caramel

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire cuire le sucre à sec de façon à obtenir un caramel. Y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Réserver au frais.

### Confection de la nougatine

Faire fondre à sec le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel foncé (155 °C). Ajouter les amandes. Verser sur Sylpat, lisser et laisser refroidir.

### Confection de la glace à la nougatine

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre semoule, les œufs et le beurre. Les cuire au bain-marie, à 84 °C, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner. Ajouter la nougatine broyée, et réserver.

### Préparation des pignons sablés

Torréfier les pignons en les faisant colorer au four à 160 °C. Diluer le sucre avec un peu d'eau et porter le tout à ébullition. Y plonger les pignons torréfiés. Lorsque la masse se forme, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les pignons. En fin de cuisson, ajouter le sel et le beurre. Débarrasser sur plaque et réserver. Autant que possible, garder les pignons séparés les uns des autres.



## Préparation des feuillets de crème pâtissière

Lisser la crème pâtissière au café et l'étaler sur Sylpat en une fine couche. Laisser sécher 1 heure à température ambiante. Cuire à four ventilé à 170 °C jusqu'à coloration. La cuisson doit être menée juste avant la finition du dessert.

## Confection des dentelles au chocolat

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, la pectine et le cacao. Ajouter le beurre fondu, le glucose et la pâte de cacao. Délier le mélange avec l'eau et remuer sur feu doux. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Réserver au frais. Étaler la pâte sur Sylpat en une fine couche et cuire les dentelles à 170 °C à four ventilé, jusqu'à coloration. Réserver au sec.



# *Finition et Présentation*

*Détailler en palets le contenu du cadre et parsemer les palets de pignons sablés. Tempérer le glaçage au caramel et glacer les palets. Disposer un palet sur une grande assiette plate, le couvrir d'une quenelle de glace à la nougatine. Décorer en plantant dans le palet des feuillets de crème pâtissière au café séchée et des dentelles au chocolat.*





# Panettone au chocolat

## et au praliné

*Ce panettone est une variante de la recette de base. Nous vous conseillons de vous référer à la page 238 pour en lire l'historique et y étudier le mode de préparation traditionnel. La recette ci-dessous est quasi identique à celle du panettone ancestral, mais toute la farine est utilisée en une fois, lors de la première phase de pétrissage.*

### Préparation du levain de base

Mixer la pulpe de fruits avec l'eau, puis mélanger avec la farine et pétrir de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire bien tendu et entreposer à l'étuve (26-28 °C). Il faut que cette pâte triple de volume, ce qui prendra environ quarante-huit heures.

Si vous rencontrez des problèmes de fermentation, vous pouvez ajouter 2 g de levure fraîche à ce levain de base. Il est important, pendant toutes les opérations, de travailler sur des plans de travail très propres.

### Rafraîchissement du levain

Lorsque le levain a triplé de volume, le rafraîchir en prélevant le cœur, y ajouter son poids en farine et 50 % de son poids en eau (voir quantités indiquées pour le cas présent).

Cette opération de rafraîchissement doit être renouvelée plusieurs fois, cinq ou six fois en moyenne. Le levain est prêt lorsqu'il atteint trois fois son volume initial. L'eau utilisée pour pétrir le levain ne doit pas dépasser 24 °C ; un excès de chaleur provoquerait des levages peu propices pour les diastases du levain.

### Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau pour obtenir un sirop à froid.

Déposer le levain au fond de la cuve, le recouvrir de la totalité de la farine. Pétrir en 1re, puis en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le sirop, continuer de pétrir en 2e et ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Pétrir en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois ; elle doit devenir bien élastique. Quand ce stade est atteint, ajouter les jaunes d'œufs et continuer de pétrir en 2e. La pâte doit être élastique, brillante et soyeuse.

La mettre à pousser à l'étuve à 28-30 °C pendant 10 à 12 heures.

### Second pétrissage

Mélanger les deux garnitures de chocolat (fondant et lait) concassées. Dissoudre dans l'eau le sel et le sucre.

Continuer le pétrissage en 2e jusqu'à complet décollement des parois, passer en 1re et verser le sirop tout doucement pour éviter de brûler la pâte. Pétrir à nouveau en 2e et ajouter le miel et le beurre crémé. Poursuivre l'opération, puis ajouter les jaunes d'œufs. Pétrir encore.

Pains et viennoiseries

## Ingrédients

### Le levain de base

| | |
|---|---|
| 100 g | de pulpe tamisée de fruits non pelés (pommes, raisin...) |
| 300 g | de farine type 55 |
| 10 cl | d'eau |

### À chaque rafraîchissement du levain (pour 300 g de levain), ajouter :

| | |
|---|---|
| 300 g | de farine |
| 15 cl | d'eau à 24 °C au maximum |

### Pour le premier pétrissage

| | |
|---|---|
| 2,7 kg | de farine type 55 |
| 575 g | de sucre |
| 1 litre | d'eau |
| 575 g | du levain naturel obtenu précédemment |
| 850 g | de beurre |
| 500 g | de jaunes d'œufs |

### Pour le second pétrissage

| | |
|---|---|
| 40 cl | d'eau |
| 575 g | de sucre |
| 45 g | de sel |
| 10 cl | de vanille liquide |
| 10 cl | d'arôme citron |
| 10 cl | d'arôme orange |
| 200 g | de miel |
| 1,250 kg | de beurre en pommade |
| 500 g | de jaunes d'œufs |
| 300 g | de pâte de noisette |
| 1 kg | de couverture fondante grossièrement concassée |
| 1,5 kg | de couverture lait grossièrement concassée |

### Le glaçage

| | |
|---|---|
| 500 g | d'amandes brutes |
| 75 g | de farine |
| 1 kg | de sucre glace |
| 75 g | d'huile végétale |
| | essence d'amande amère (QS) |
| | blancs d'œufs (QS pour glaçage) |

### La garniture de finition

| | |
|---|---|
| | amandes mondées entières (QS) |
| | sucre en grains n° 6 (QS) |

En 1re, ajouter délicatement les garnitures : chocolats concassés et pâte de noisette. Huiler un marbre et y démouler la pâte. Laisser reposer de 1 à 2 heures ; cela vous permettra de voir la fermentation et l'oxygénation du panettone.

## Portionnage et dernière poussée

Détailler la pâte en portions selon les moules utilisés

Petit : 180 g

Moyen : 400 g

Grand : 750 g

Bouler la pâte pour lui redonner des forces, la déposer dans les moules à panettone. Faire pousser à nouveau à l'étuve pendant 6 à 8 heures.



## Glaçage et cuisson

Pendant ce temps, préparer le glaçage. Broyer les amandes brutes avec le sucre glace en pratiquant plusieurs passages au broyeur. Ajouter ensuite la farine, l'huile, 2 ou 3 gouttes d'essence d'amande amère et les blancs d'œufs.

Sortir les panettones de l'étuve, les glacer avec l'appareil précédent, parsemer d'amandes entières et de sucre en grains.

Cuire à 200 °C à four statique. Le minutage variera selon le poids individuel des panettones :

20 minutes pour 180 g,

30 minutes pour 500 g,

40 minutes pour 750 g.

Une fois les panettones cuits, les sortir et les suspendre toute une nuit la tête en bas (pour fixer les matières grasses). Protéger de film alimentaire. Ils peuvent se conserver plus d'une semaine.







# Panettone au chocolat

## et au praliné

*Ce panettone est une variante de la recette de base. Nous vous conseillons de vous référer à la page 238 pour en lire l'historique et y étudier le mode de préparation traditionnel. La recette ci-dessous est quasi identique à celle du panettone ancestral, mais toute la farine est utilisée en une fois, lors de la première phase de pétrissage.*

### Préparation du levain de base

Mixer la pulpe de fruits avec l'eau, puis mélanger avec la farine et pétrir de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire bien tendu et entreposer à l'étuve (26-28 °C). Il faut que cette pâte triple de volume, ce qui prendra environ quarante-huit heures.

Si vous rencontrez des problèmes de fermentation, vous pouvez ajouter 2 g de levure fraîche à ce levain de base. Il est important, pendant toutes les opérations, de travailler sur des plans de travail très propres.

### Rafraîchissement du levain

Lorsque le levain a triplé de volume, le rafraîchir en prélevant le cœur, y ajouter son poids en farine et 50 % de son poids en eau (voir quantités indiquées pour le cas présent).

Cette opération de rafraîchissement doit être renouvelée plusieurs fois, cinq ou six fois en moyenne. Le levain est prêt lorsqu'il atteint trois fois son volume initial. L'eau utilisée pour pétrir le levain ne doit pas dépasser 24 °C ; un excès de chaleur provoquerait des levages peu propices pour les diastases du levain.

### Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau pour obtenir un sirop à froid.

Déposer le levain au fond de la cuve, le recouvrir de la totalité de la farine. Pétrir en 1re, puis en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le sirop, continuer de pétrir en 2e et ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Pétrir en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois ; elle doit devenir bien élastique. Quand ce stade est atteint, ajouter les jaunes d'œufs et continuer de pétrir en 2e. La pâte doit être élastique, brillante et soyeuse.

La mettre à pousser à l'étuve à 28-30 °C pendant 10 à 12 heures.

### Second pétrissage

Mélanger les deux garnitures de chocolat (fondant et lait) concassées. Dissoudre dans l'eau le sel et le sucre.

Continuer le pétrissage en 2e jusqu'à complet décollement des parois, passer en 1re et verser le sirop tout doucement pour éviter de brûler la pâte. Pétrir à nouveau en 2e et ajouter le miel et le beurre crémé. Poursuivre l'opération, puis ajouter les jaunes d'œufs. Pétrir encore.

Pains et viennoiseries

### Ingrédients

#### Le levain de base

| | |
|---|---|
| 100 g | de pulpe tamisée de fruits non pelés (pommes, raisin...) |
| 300 g | de farine type 55 |
| 10 cl | d'eau |

#### À chaque rafraîchissement du levain (pour 300 g de levain), ajouter :

| | |
|---|---|
| 300 g | de farine |
| 15 cl | d'eau à 24 °C au maximum |

#### Pour le premier pétrissage

| | |
|---|---|
| 2,7 kg | de farine type 55 |
| 575 g | de sucre |
| 1 litre | d'eau |
| 575 g | du levain naturel obtenu précédemment |
| 850 g | de beurre |
| 500 g | de jaunes d'œufs |

#### Pour le second pétrissage

| | |
|---|---|
| 40 cl | d'eau |
| 575 g | de sucre |
| 45 g | de sel |
| 10 cl | de vanille liquide |
| 10 cl | d'arôme citron |
| 10 cl | d'arôme orange |
| 200 g | de miel |
| 1,250 kg | de beurre en pommade |
| 500 g | de jaunes d'œufs |
| 300 g | de pâte de noisette |
| 1 kg | de couverture fondante grossièrement concassée |
| 1,5 kg | de couverture lait grossièrement concassée |

#### Le glaçage

| | |
|---|---|
| 500 g | d'amandes brutes |
| 75 g | de farine |
| 1 kg | de sucre glace |
| 75 g | d'huile végétale |
| | essence d'amande amère (QS) |
| | blancs d'œufs (QS pour glaçage) |

#### La garniture de finition

| | |
|---|---|
| | amandes mondées entières (QS) |
| | sucre en grains n° 6 (QS) |

# Poêlée de cerises au vin rouge

## milk-shake au kirsch

Pour 5 personnes



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de grosses cerises bigarreaux |
| 150 g | de beurre |
| 100 g | de sucre |
| 1 | zeste d'orange |
| 1 | zeste de citron |
| 20 cl | de vin rouge |
| | poivre du moulin (QS) |
| 1/2 | gousse de vanille |

**Le milk-shake au kirsch**

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème |
| 10 cl | de lait |
| 10 cl | de glace pilée |
| | kirsch (QS) |

**La garniture**

poivre blanc du moulin (QS)
zestes d'orange et de citron frais (QS)



### Préparation des cerises

Dénoyauter les cerises, les faire revenir au beurre et au sucre, puis les déglacer au vin rouge. Finir la cuisson sans écraser les cerises, en aromatisant avec les zestes d'orange et de citron, la demi-gousse de vanille fendue et grattée et quelques tours de moulin à poivre. Il faut que le vin nappe les bigarreaux.

### Confection du milk-shake

Dans le bol d'un mixeur, réunir le lait, la crème, la glace pilée et le kirsch. Mixer fortement. Verser dans un plat, laisser la mousse se former en surface. Réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Dans une assiette creuse, dresser les cerises poêlées au jus, et y déposer délicatement un peu de mousse au kirsch.*

*Décorer de zestes d'orange et de citron frais. Donner un tour de moulin à poivre.*

*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*


## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**

# Cigares aux amandes

**crème légère au miel**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| | feuilles de brick (QS) |
| 1 kg | de pâte d'amandes à 70 % |
| 200 g | de dattes |
| 60 g | de confiture d'orange amère |
| | poudre de macis (QS) |
| 2 | cuillerées à soupe de gingembre frais râpé |
| 4 cl | d'eau de fleur d'oranger |
| | blanc d'œuf (QS) |
| | beurre fondu (QS) |

### La crème au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 7 cl | de miel liquide |

### Pour la finition

| | |
|---|---|
| | miel liquide (QS) |

## *Finition et Dressage*

*Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).*

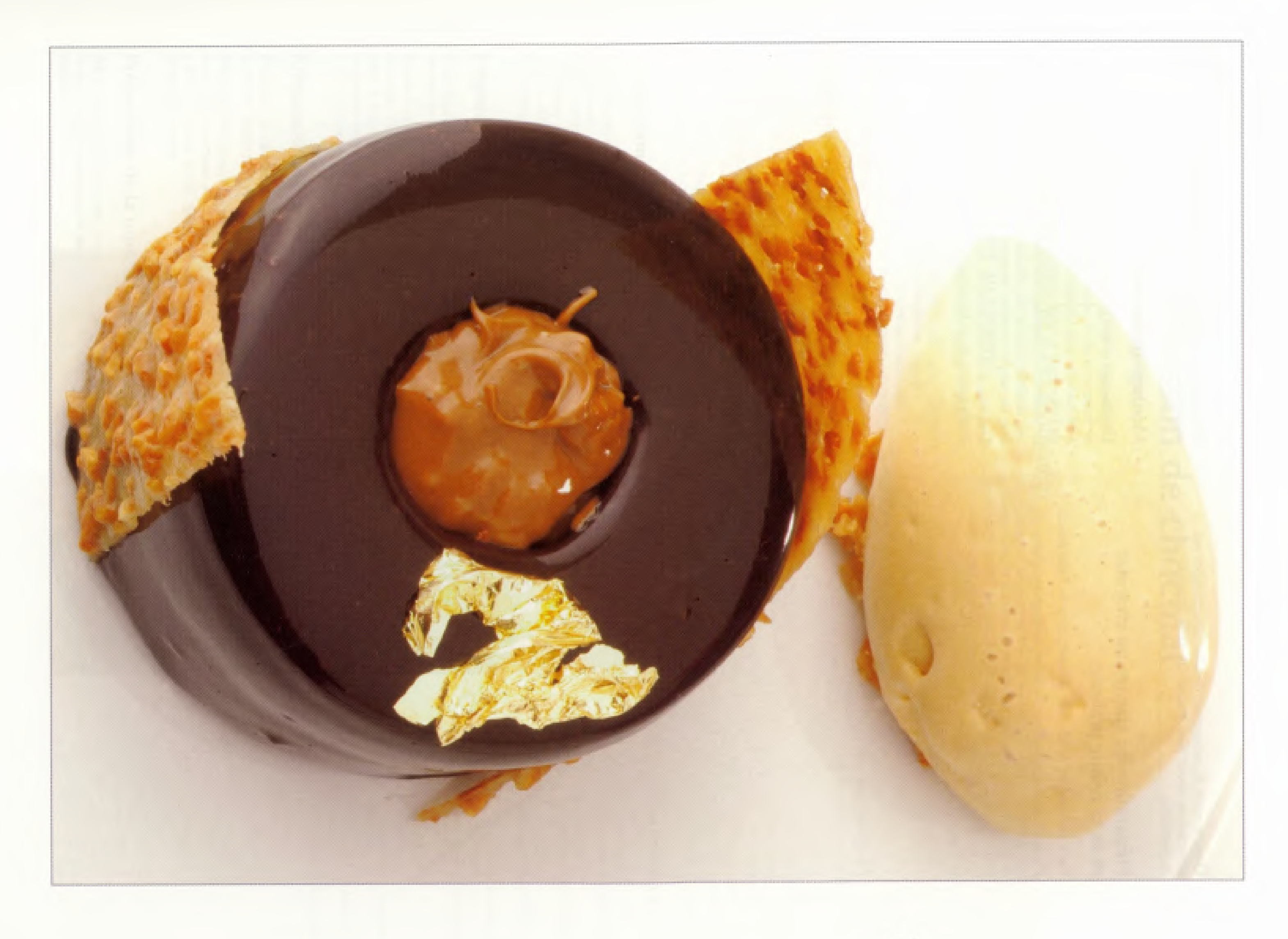
*Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.*

## Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.





# Crousti-fondant au lait et à la noisette

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### La glace noisette

1 litre de lait
10 cl de crème fleurette
50 g de poudre de lait
50 g de glucose
250 g de sucre semoule
60 g de beurre
100 g de praliné
125 g de noisettes caramélisées

### La mousse au chocolat au lait

600 g de crème anglaise (voir ci-dessous)
1,1 kg de couverture lait Jivara
90 cl de crème fleurette

crème anglaise :

25 cl de lait
25 cl de crème fleurette
50 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs

### La nougatine

200 g de beurre
200 g de sucre semoule
200 g de glucose
100 g de noisettes hachées

### Le crumble aux noisettes

500 g de farine
500 g de beurre
500 g de sucre semoule
375 g de noisettes

### Le glaçage au lait

150 g de crème fleurette
450 g de nappage neutre*
11 cl d'eau
350 g de couverture lait
125 g de praliné

**La base du nappage neutre se compose de 175 g de sucre, 100 g de glucose, 1,5 g d'acide citrique, 20 cl d'eau, 25 g de sucre et 10 g de pectine.*

### La garniture

noisettes caramélisées (QS)
dentelles de crème pâtissière pralinée (voir p. 134-136 pour la fabrication)

## Confection de la glace noisette

Porter à 84 °C, au bain-marie, les ingrédients suivants réunis : lait, crème fleurette, poudre de lait, glucose, sucre, beurre et praliné. Laisser refroidir à 4 °C, laisser maturer et turbiner. Une fois la glace turbinée, y incorporer les noisettes caramélisées et concassées.

## Préparation de la mousse au chocolat au lait

Cette mousse sera façonnée dans des dômes en Flexipan.

D'abord, monter la crème fleurette et concasser le chocolat.

Préparer la crème anglaise en battant les jaunes et le sucre puis en y incorporant le lait et la crème ébouillantés. Cuire jusqu'à épaississement.

Ajouter, à chaud, le chocolat concassé à la crème anglaise. À froid, incorporer délicatement la crème montée.

Masquer les moules en Flexipan de cette mousse en y ménageant une cavité. Bloquer au froid.

## Préparation de la nougatine

Faire fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule, les noisettes concassées, puis le beurre en morceaux. Lorsque les ingrédients forment une seule masse, stocker le tout en barquettes. Utiliser selon besoin.

La nougatine sera cuite au four sous forme de dentelles, peu avant le montage du dessert ; on donnera à ces dentelles la forme désirée à la sortie du four. Réserver au sec.

## Confection du crumble

Concasser légèrement les noisettes. Mélanger à la feuille, au batteur, les ingrédients du crumble ainsi que les noisettes concassées. Émietter l'appareil et le laisser sécher pendant une journée sur une plaque à température ambiante, puis le cuire au four à 170 °C jusqu'à coloration.

## Préparation du glaçage

Détendre le nappage neutre avec un peu d'eau.

Faire fondre le chocolat. Y incorporer la crème fleurette et le praliné, comme pour obtenir une ganache. Incorporer le nappage neutre détendu. Mixer l'ensemble afin d'obtenir un appareil lisse et homogène.



## Montage de l'entremets

Le montage se fait en plusieurs étapes.

Sortir du froid les dômes garnis de mousse au chocolat au lait, et remplir la cavité de glace au praliné turbinée. Bloquer au froid.

Démouler l'entremets, puis le glacer avec le glaçage au praliné. Entreposer dans une vitrine à glace.



## *Présentation*

*Sur une assiette carrée, monter le crumble dans un cercle. Poser dessus, au dernier moment, le crousti-fondant ; décorer d'une tuile de crème pâtissière et de noisettes enrobées de caramel.*



# Damier de chocolat noir et au lait

## amandes sablées, glace aux noisettes grillées

Pour 10 personnes



### Préparation des amandes sablées

Torréfier les amandes au four à 160 °C. Porter le sirop à 117 °C. Y verser les amandes torréfiées. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les amandes. Débarrasser sur Sylpat en séparant les amandes les unes des autres. Réserver.

### Confection de la glace noisette

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre, le stabilisateur et la pâte de noisette. Porter le tout à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

Concasser grossièrement des amandes sablées. Les ajouter à la glace lors de l'extraction de la turbine. Réserver au froid.

### Confection du biscuit joconde

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Dans la cuve du batteur, mettre la poudre d'amandes et le sucre glace, verser la moitié des œufs et faire monter au fouet pendant 8 minutes. Ajouter le restant des œufs en deux fois et battre encore 8 minutes. Verser un peu de cet appareil dans le beurre fondu et fouetter. Monter les blancs avec le sucre semoule et verser sur la première préparation. Incorporer la farine et le cacao en poudre tamisés, mélanger délicatement. Étaler sur plaque et cuire au four à 220 °C.

### Confection de la mousse au chocolat noir

Concasser le chocolat noir le plus finement possible et le faire fondre au bain-marie.

Préparer une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs au batteur. Cuire le sirop à 121 °C et le verser en filet sur les jaunes, sans cesser de battre, jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume. Le refroidir au batteur.

Monter la crème fleurette sans trop la serrer. En incorporer la moitié au chocolat fondu et l'autre moitié à la pâte à bombe, puis réunir les deux masses. La mousse obtenue doit être onctueuse.

### Ingrédients

#### Les amandes sablées

| | |
|---|---|
| 200 g | d'amandes brutes |
| 10 cl | de sirop à 30 °Baumé |

#### La glace noisette

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 250 g | de sucre semoule |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 75 g | de beurre |
| 9 g | de stabilisateur |
| 140 g | de pâte de noisette |

#### Le biscuit joconde au chocolat

| | |
|---|---|
| 250 g | d'œufs |
| 180 g | de poudre d'amandes |
| 200 g | de sucre glace |
| 55 g | de cacao en poudre |
| 45 g | de farine T45 |
| 45 g | de beurre |
| 175 g | de blancs d'œufs |
| 30 g | de sucre semoule |

#### La mousse au chocolat noir

| | |
|---|---|
| 100 g | de jaunes d'œufs |
| 10 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 650 g | de chocolat noir |
| 1,8 litre | de crème fleurette |

#### La mousse au chocolat au lait

| | |
|---|---|
| 100 g | de jaunes d'œufs |
| 10 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 650 g | de chocolat au lait |
| 1,8 litre | de crème fleurette |

#### La garniture

couverture noire (QS)
couverture au lait (QS)
liqueur amaretto (QS)





# Hérisson de chocolat

## aux amandes de Provence caramélisées

Pour 4 personnes



### Ingrédients

**La mousse au chocolat**

| | |
|---|---|
| 12 cl | de lait |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 60 g | de chocolat noir amer |
| 15 g | de beurre |
| 30 g | de cacao |
| 50 g | de crème fleurette |
| 1 | blanc d'œuf |
| 25 g | de sucre |
| 1 | feuille de gélatine |

**Le praliné feuilletine**

| | |
|---|---|
| 60 g | de praliné |
| 30 g | de pailleté feuilletine |
| 15 g | de chocolat au lait |

**Les amandes de Polignac**

| | |
|---|---|
| 200 g | d'amandes effilées |
| 50 g | de sirop à 30 °Baumé |

**La sauce chocolat**

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'eau |
| 200 g | de cacao |
| 150 g | de sucre |
| 200 g | de crème double |

**Le glaçage chocolat**

**La ganache**

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de chocolat |

**La sauce profiteroles**

| | |
|---|---|
| 10 cl | d'eau |
| 70 g | de sucre |
| 30 g | de cacao en poudre |
| 3 cl | de crème fleurette |

*Pour cette recette, vous devrez employer quatre moules en forme de hérisson.*

### Confection de la mousse au chocolat

Concasser le chocolat. Battre les jaunes d'œufs. Porter le lait à ébullition et le verser progressivement sur les jaunes d'œufs battus. Cuire ce mélange jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise, et passer au chinois. Ajouter aussitôt le chocolat concassé, le beurre et le cacao en poudre. Fouetter ce mélange.

Monter la crème en chantilly. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Monter les blancs d'œufs au batteur et y verser le sirop chaud en filet sans cesser de battre. Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Égoutter la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise chocolatée tiédie. Incorporer délicatement la meringue, puis la chantilly.

### Confection du praliné feuilletine

Faire fondre le chocolat au lait. Mélanger le pailleté feuilletine et le praliné, puis ajouter le chocolat fondu. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis détailler à une dimension légèrement inférieure à celle des moules. Réserver.

### Confection du glaçage

Concasser le chocolat. Porter la crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat concassé et bien mélanger pour obtenir une ganache.

Préparer la sauce profiteroles en faisant bouillir l'eau, le sucre et le cacao en poudre, puis en ajoutant la crème. Mélanger les deux appareils.

### Montage des hérissons

Mouler la mousse au chocolat à mi-hauteur des moules. Ajouter le pailleté, et garnir de mousse au chocolat au ras du moule. Bloquer au froid.

### Confection de la sauce et des amandes caramélisées

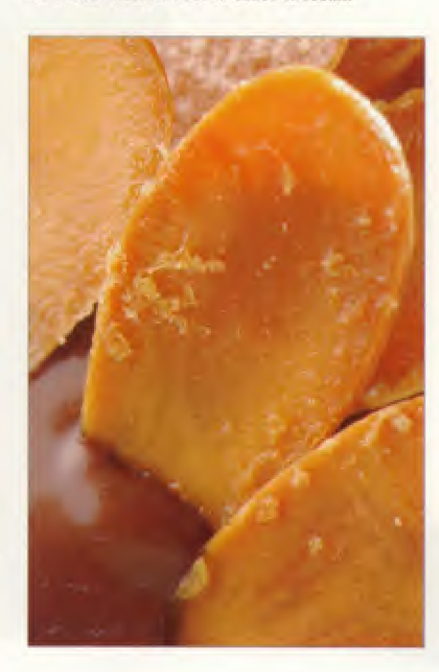
Porter à ébullition l'eau, le sucre et le cacao. Ajouter la crème double et porter de nouveau à ébullition. Réserver au chaud.

Mélanger le sirop et les amandes. Étaler les amandes une par une sur une plaque antiadhésive ou sur Sylpat, les passer à four doux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées. À la sortie du four, laisser refroidir et réserver au sec.

## Finition et Dressage

*Démouler les hérissons et les poser sur une grille. Tempérer le glaçage et en napper les hérissons. Bien laisser égoutter.*

*Déposer les hérissons sur les assiettes et les piquer d'amandes caramélisées. Poudrer légèrement de cacao et servir avec la sauce chocolat.*



# Ananas en sandwich

**cuit** et **cru, crumble**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le palet ananas

500 g de chair d'ananas
150 g de sucre
6 feuilles de gélatine

### La mousse de coco

800 g de purée de coco
10 feuilles de gélatine
140 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
600 g de crème fleurette

### Le crumble

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de farine
375 g de poudre d'amandes

### La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

## Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

## Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

## Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

## Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



## *Finition et Dressage*

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*

# Mousseux au chocolat

au **rhum** et au **coco râpé**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La crème anglaise de base

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 50 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |
| 200 g | de jaunes d'œufs |

### La crème au chocolat au lait

| | |
|---|---|
| 600 g | de crème anglaise (ingrédients ci-dessus) |
| 90 cl | de crème fleurette |
| 1,1 kg | de couverture jivara |

### La mousse au rhum

| | |
|---|---|
| 380 g | de crème anglaise (ingrédients ci-dessus) |
| 8 g | de gélatine |
| 70 g | de très vieux rhum |
| 38 cl | de crème fleurette |

### La tuile aux raisins

| | |
|---|---|
| 100 g | de beurre |
| 50 g | de glucose |
| 2,5 g | de pectine |
| 5 cl | d'eau |
| | raisins secs macérés dans le rhum (QS) |

### La dacquoise au coco

| | |
|---|---|
| 410 g | de noix de coco râpée |
| 410 g | de sucre glace |
| 50 cl | de blancs d'œufs |
| 110 g | de sucre |

### La garniture

noix de coco fraîche râpée
sirop à 30 °Baumé (QS)
jus vanillé
(QS, voir p. 240)

## Confection de la crème anglaise de base

Porter le lait et la crème à ébullition et réserver. Battre les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Verser le lait et la crème chauds sur le mélange œufs-sucre. Cuire à 84 °C au bain-marie. Laisser refroidir.

## Confection de la mousse au rhum

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques instants pour les ramollir. Faire fondre au bain-marie la gélatine égouttée dans le rhum.

Prendre 380 g de crème anglaise et y incorporer le mélange rhum-gélatine fondue. Bien mélanger.

Monter la crème fleurette. L'incorporer à la préparation. Plaquer le tout entre deux règles. Laisser prendre au frais.

## Confection de la crème au chocolat

Concasser la couverture jivara, l'incorporer à la crème anglaise de base, soit 600 g, puis ajouter la crème fleurette montée.

## Confection de la dacquoise au coco

Mélanger le coco râpé et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs au batteur, en y versant peu à peu le sucre. Incorporer délicatement le mélange coco-sucre. Étaler cet appareil sur une plaque de 40 cm x 60 cm couverte de papier sulfurisé. Lisser, et cuire 10 minutes au four à 190 °C. Laisser refroidir.

## Montage du mousseux

Tapisser de crème au chocolat les parois d'un moule pyramide de 6 cm x 6 cm x 6 cm. Détailler la mousse au rhum en carrés de 4 cm de côté. Glisser un pavé à l'intérieur du moule pyramide. Finir de couvrir de crème au chocolat.

Tailler la dacquoise en carrés de 6 cm de côté. Poser un carré sur la crème au chocolat. Bloquer au frais.

## Confection de la tuile aux raisins

Faire fondre le beurre et le glucose. Ajouter le sucre et la pectine, mélanger, laisser cuire à 85 °C. En fin de cuisson, allonger le mélange avec l'eau.

Étaler sur plaque antiadhésive. Cuire au four à 170 °C, jusqu'à coloration.

À la sortie du four, parsemer de raisins macérés au rhum. Détailler la plaque en triangles de 8 cm de côté et emporter au centre de chaque triangle un cercle de 3 cm de diamètre afin de déposer la tuile sur la pyramide en laissant apparent le sommet de cette dernière.

## Préparation de la garniture

Humecter la noix de coco avec le sirop à 30° Baumé. Étaler ce mélange sur une plaque garnie d'un Sylpat. Caraméliser à 180 °C à four ventilé. Réserver au sec.

## *Présentation*

*Disposer au milieu de l'assiette un peu de noix de coco caramélisée.*

*Démouler la pyramide sur une moitié de la noix de coco. Coiffer la pyramide de la tuile aux raisins. Entourer d'un cordon de jus vanillé.*







# Moka

**entremets au café** à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm



## Ingrédients

### La dacquoise aux noisettes

| | |
|---|---|
| 250 g | de noisettes brutes |
| 250 g | de sucre glace |
| 220 g | de blancs d'œufs |
| 60 g | de sucre semoule |

### La génoise au café

| | |
|---|---|
| 200 g | d'œufs entiers |
| 125 g | de sucre semoule |
| 125 g | de farine tamisée |
| 40 g | de beurre |
| 4 g | de café soluble |

### Le croustillant Nescafé

| | |
|---|---|
| 500 g | de praliné noisette |
| 125 g | de couverture ivoire |
| 200 g | de pailleté feuilletine |
| 50 g | de Nescafé |

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 30 g | de café arabica en grains |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1/2 | gousse de vanille |
| 100 g | de crème fleurette |
| 3 | jaunes d'œufs |
| 2 g | de poudre à crème |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 625 g | de crème fleurette |
| 10 cl | de rhum |

### La crème au beurre au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 215 g | de jaunes d'œufs |
| 825 g | de beurre |
| 200 g | de meringue italienne (voir p. 44) |
| | extrait de café (QS) – éviter le Trablit |

### Le glaçage lait-café

| | |
|---|---|
| 56,5 cl | d'eau |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre semoule |
| 150 g | de glucose |
| 250 g | de couverture lait |
| 100 g | de couverture ivoire |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 20 g | de café soluble |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture lait |
| | Nescafé broyé (QS) |
| | pailleté feuilletine broyé (QS) |
| | couverture ivoire (QS) |
| | café (punch à génoise, QS) |

## Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

## Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

## Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

## Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).



# Cigares aux amandes

## crème légère au miel

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| | feuilles de brick (QS) |
| 1 kg | de pâte d'amandes à 70 % |
| 200 g | de dattes |
| 60 g | de confiture d'orange amère |
| | poudre de macis (QS) |
| 2 | cuillerées à soupe de gingembre frais râpé |
| 4 cl | d'eau de fleur d'oranger |
| | blanc d'œuf (QS) |
| | beurre fondu (QS) |

### La crème au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 7 cl | de miel liquide |

### Pour la finition

| | |
|---|---|
| | miel liquide (QS) |

## Finition et Dressage

*Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).*

*Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.*

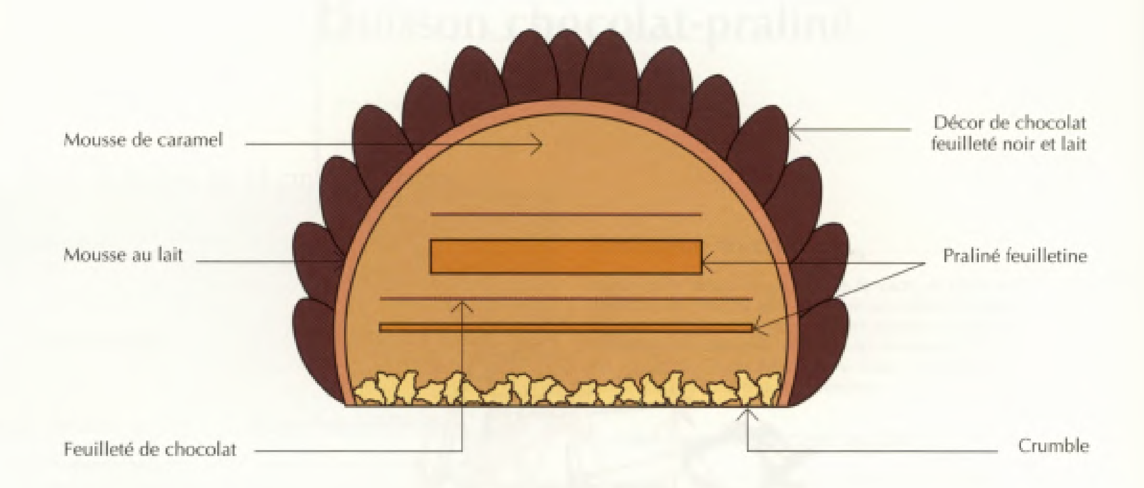
## Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.







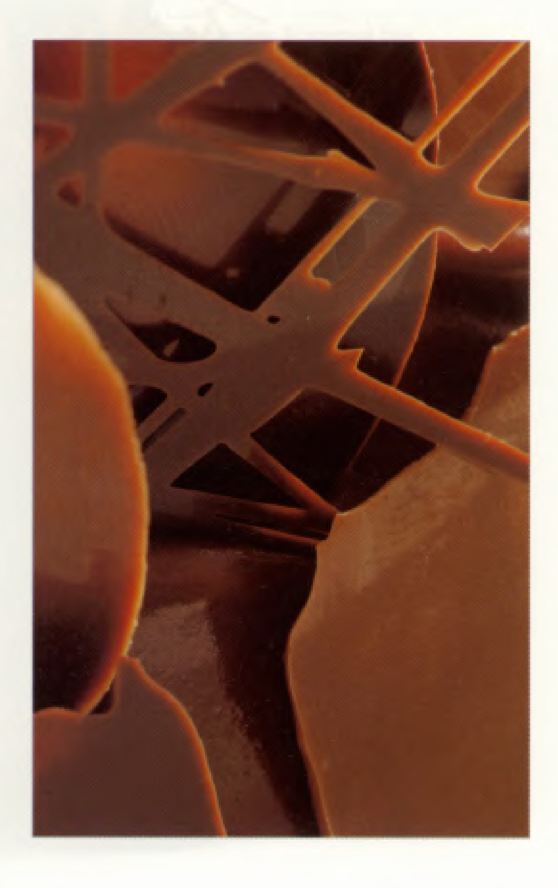

## Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

## Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.





# Tasse de chocolat fort

**croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée, sauce chocolat**

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le sorbet au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 LITRE | DE LAIT ENTIER |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 200 G | DE COUVERTURE CARAÏBE |
| 200 G | DE CACAO EN POUDRE |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 1 LITRE | DE LAIT ENTIER |
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 170 G | DE CACAO EN POUDRE |
| 170 G | DE COUVERTURE CARAÏBE |

### Le biscuit au chocolat sans farine

| | |
|---|---|
| 500 G | DE COUVERTURE EXTRA-BITTER |
| 425 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 30 G | DE CACAO EN POUDRE |
| 500 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 3 | ŒUFS ENTIERS |
| 3 | BLANCS D'ŒUFS |

### Les croûtons

BRIOCHE (QS)
CASSONADE (QS)
BEURRE (QS)

### La crème vanillée

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 200 G | DE SUCRE |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### La garniture

COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR (QS)
FEUILLES D'OR (QS)

## Préparation du sorbet au chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait avec la crème et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, et bloquer en Pacojet.

## Préparation de la sauce chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait et la crème, et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, passer au chinois et réserver.

## Confection du biscuit au chocolat

Faire fondre la couverture extra-bitter.

Mélanger le beurre en pommade et le cacao en poudre. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Incorporer au chocolat fondu le mélange beurre-cacao, puis incorporer ce dernier mélange aux jaunes d'œufs montés.

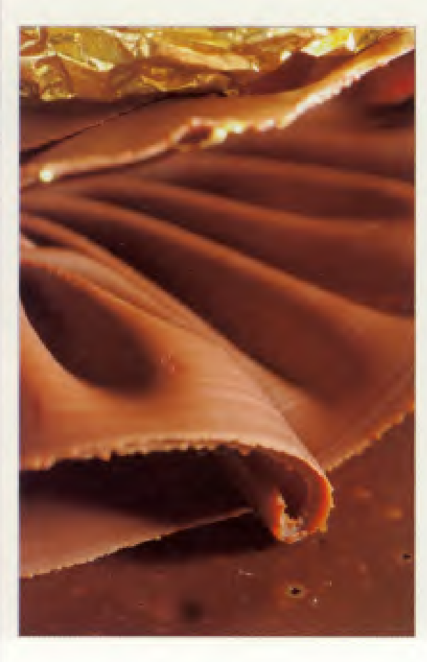
Monter les blancs d'œufs en neige, puis mélanger délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille unie, et pocher l'appareil sur une plaque en disques à la dimension de l'assiette creuse de service. Cuire 15 minutes à four ventilé, laisser refroidir et réserver au sec sous film alimentaire.

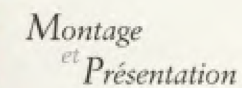
## Préparation de la crème

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème. Monter celle-ci au fouet avec le sucre, réserver au frais.

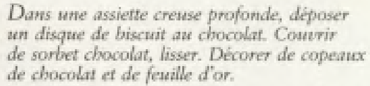
## Confection des croûtons

Découper la brioche en dés réguliers. Faites-les dorer dans un beurre noisette, puis caraméliser avec la cassonade. Réserver au sec.





## *Montage et Présentation*



*Dans une assiette creuse profonde, déposer un disque de biscuit au chocolat. Couvrir de sorbet chocolat, lisser. Décorer de copeaux de chocolat et de feuille d'or.*

*Présenter l'assiette creuse sur une grande assiette plate, dresser à part un petit pot de crème montée, un autre pot de sauce chocolat chaude et les croûtons dans un troisième pot.*

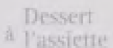


# Cerises fraîches en tuile friande

**crème** au **kirsch,**
**glace** à la **pistache**

Pour 10 personnes






## Ingrédients

### Le sablé breton

| | |
|---|---|
| 500 G | DE BEURRE |
| 10 G | DE SEL |
| 1 KG | DE FARINE |
| 40 G | DE LEVURE CHIMIQUE |
| 10 | JAUNES D'ŒUFS |
| 400 G | DE SUCRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La glace à la pistache

| | |
|---|---|
| 1 LITRE | DE LAIT |
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 50 G | DE LAIT EN POUDRE |
| 50 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 200 G | DE SUCRE |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 75 G | DE BEURRE |
| 9 G | DE STABILISATEUR À GLACE |
| 140 G | DE PÂTE DE PISTACHE |

### Le parfait au kirsch

| | |
|---|---|
| 500 G | DE JAUNES D'ŒUFS |
| 350 G | DE SIROP À 30 °BAUMÉ |
| 1 LITRE | DE CRÈME FOUETTÉE |
| | KIRSCH (QS) |

### La garniture

CERISES BIGARREAUX
SIROP (QS POUR POCHER LÉGÈREMENT LES CERISES)
JUS DE GRIOTTE (VOIR P. 98)
CONFIT DE GRIOTTE (VOIR P. 98)

## Confection des sablés bretons

Ramollir le beurre en le travaillant avec le sel. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

À part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre la gousse de vanille et la racler avec un couteau pour ajouter les graines aux jaunes d'œufs battus.

Associer les deux pâtes - mélange beurre-farine et mélange jaunes-sucre - et les mélanger sans trop travailler. Laisser reposer au frais toute une nuit, puis abaisser à 2 mm au laminoir. Détailler en disques de 10 cm de diamètre. Faire cuire ces disques au four à 170 °C.



## Préparation de la glace à la pistache

Mélanger à froid les éléments de la glace. Les porter, au bain-marie, à 84 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer, turbiner, et réserver.

## Préparation du parfait au kirsch

Au bain-marie, incorporer les jaunes d'œufs au sirop et pocher le tout. Une fois ce mélange cuit, le faire refroidir au batteur. Incorporer la crème montée et le kirsch. Couler cet appareil en cadre fin et le bloquer au froid.

Une fois l'appareil congelé, le détailler en disques de dimension légèrement inférieure à celle des disques de sablé breton.

## Élaboration de la garniture

Dénoyauter les cerises et les pocher légèrement dans un peu de sirop le temps de les détendre un peu.

Faire réduire le jus de griotte à consistance sirupeuse en vue d'un glaçage.

## Finition et Dressage

*Préparer des assiettes rondes. Monter d'abord le dessert à l'envers sur une feuille de papier. Commencer par disposer une rosace de cerises légèrement pochées, y déposer le parfait congelé, puis le disque de biscuit. Retourner le tout sur l'assiette (on peut faire adhérer le biscuit avec un peu de crème). Glacer les cerises avec le jus de griotte réduit et servir, à part, la glace à la pistache sur un lit de confit de griotte.*

# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

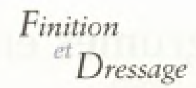
Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »









## *Finition et Dressage*

*Peler à vif les pamplemousses et les oranges. Prélever les segments, les tailler en deux dans le sens de la longueur. En tapisser les assiettes. Couvrir d'une fine couche de gelée de citron. Ajouter au dernier moment une quenelle de sorbet margarita et une râpée de citron vert.*

# Bonbons à la vanille

Pour 3 kg de bonbons environ

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,1 kg | de crème fleurette |
| 150 g | de Trimoline |
| 1,8 kg | de chocolat de couverture à 56 % de cacao |
| 300 g | de beurre laitier |
| 2 | gousses de vanille |
| | couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS) |

### Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Fendre les gousses de vanille en deux avec un couteau tranchant. Gratter l'intérieur pour libérer les graines. Réunir le tout, gousses et graines, dans la crème fleurette, ajouter la Trimoline et porter le tout à ébullition. Laisser infuser 15 minutes à couvert.

Passer au chinois et verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 40 °C et 35 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette. Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd.

# Bonbons au chocolat amer

Pour 3,5 kg de bonbons environ

| | |
|---|---|
| 1,8 kg | de chocolat de couverture à 70 % de cacao |
| 300 g | de beurre laitier |
| 150 g | de Trimoline |
| 1,350 kg | de crème fleurette |
| | couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS) |

### Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Porter à ébullition la crème et la Trimoline ; verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 35 °C et 40 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette.

Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd et les sigler.

# Saint-Honoré

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à choux

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait + un supplément de lait chaud (si nécessaire, voir recette) |
| 25 cl | d'eau |
| 10 g | de sel |
| 20 g | de sucre |
| 225 g | de beurre |
| 275 g | de farine tamisée |
| 500 g | d'œufs |

### La crème Chiboust

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 120 g | de jaunes d'œufs |
| 90 g + 175 g + 45 g | de sucre |
| 30 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 5 cl | d'eau |
| 175 g | de blancs d'œufs |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 150 g | de pâte feuilletée |
| 250 g | de sucre pour le caramel |

*Le saint-honoré fut mis au point en 1846 par M. Chiboust, artisan pâtissier qui travaillait rue Saint-Honoré, à Paris. Son nom a été donné à la crème qui garnit cet entremets. La crème Chiboust, plus délicate qu'une simple crème Chantilly, doit être préparée le jour même de la confection de l'entremets, voire au moment de le dresser.*

### Préparation et cuisson de la pâte à choux

Réunir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition, et ajouter hors du feu la farine. Bien mélanger et dessécher sur le feu. Dès que la pâte se détache des parois du récipient, elle est prête. La transvaser dans la cuve du batteur. Briser les œufs entiers au fouet pour faciliter l'incorporation, en verser les trois quarts dans le batteur en fonctionnement, puis ajouter le reste quand ils sont incorporés. Si la pâte semble trop ferme, ajouter du lait chaud.

Dresser la pâte à choux sur plaque à l'aide d'une poche à douille lisse n° 8 ; pocher les choux le plus régulièrement possible en tenant compte de la répartition de la chaleur dans le four : compter 70 choux pour une plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir les choux, puis les décapiter en vue du dressage.

### Confection du fond de l'entremets

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 au laminoir. Laisser reposer, puis y découper un cercle de 15 cm de diamètre. Piquer ce fond de feuilletage, puis y pocher un cercle de pâte à choux à 1 cm du bord. Bloquer au froid, ensuite cuire à 200 °C à four statique.

### Confection des pastilles de caramel

Préparer un caramel en faisant simplement cuire le sucre à sec. Les « moules » à pastilles seront des cercles de pâte à modeler de 2,5 cm de diamètre ; les ranger sur Sylpat et y verser le caramel. Laisser refroidir, retirer les cercles de pâte à modeler.

### Préparation de la crème Chiboust

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs, 90 g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et la poudre à crème. À chaud, ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Préparer un sirop avec l'eau et 175 g de sucre. Le cuire à 121 °C. Monter les blancs en les serrant avec les 45 g de sucre, puis ajouter en filet, tout en battant, le sucre cuit à 121 °C.

Incorporer cette meringue à la crème pâtissière et introduire le tout dans une poche munie d'une douille à saint-honoré.

## *Finition et Dressage*

*Dresser aussitôt le saint-honoré. Pocher la crème Chiboust au centre de l'entremets puis garnir de crème les choux décapités. Ranger ceux-ci sur l'entremets. Déposer les pastilles de caramel sur les choux garnis de crème Chiboust vanillée.*



# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



## *Finition* et *Dressage*

*Glacer les assiettes avec le jus aux zestes, puis déposer la salade de suprêmes au milieu de chaque assiette ainsi que les zestes. Y déposer délicatement le chapeau, légèrement incliné. Décorer d'un bouquet de menthe.*

# Agrumes en amertume

des **zestes confits**

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet clémentine

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus de clémentine |
| 285 g | de sucre en morceaux |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 26 cl | d'eau |

### La tuile à l'orange

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 125 g | de farine |
| 20 cl | de jus d'orange |
| 250 g | de beurre fondu |

### Le granité citron vert-vanille

| | |
|---|---|
| 60 cl | d'eau |
| 300 g | de sucre en morceaux |
| 2 | gousses de vanille |
| 1 litre | de jus de citron vert |

### Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop à 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

### Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

### Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

### Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



## *Finition et Dressage*

*Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.*

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie

# Bonbons à la vanille

Pour 3 kg de bonbons environ

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,1 kg | de crème fleurette |
| 150 g | de Trimoline |
| 1,8 kg | de chocolat de couverture à 56 % de cacao |
| 300 g | de beurre laitier |
| 2 | gousses de vanille |
| | couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS) |

## Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Fendre les gousses de vanille en deux avec un couteau tranchant. Gratter l'intérieur pour libérer les graines. Réunir le tout, gousses et graines, dans la crème fleurette, ajouter la Trimoline et porter le tout à ébullition. Laisser infuser 15 minutes à couvert.

Passer au chinois et verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 40 °C et 35 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette. Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd.

# Bonbons au chocolat amer

Pour 3,5 kg de bonbons environ

| | |
|---|---|
| 1,8 kg | de chocolat de couverture à 70 % de cacao |
| 300 g | de beurre laitier |
| 150 g | de Trimoline |
| 1,350 kg | de crème fleurette |
| | couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS) |

## Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

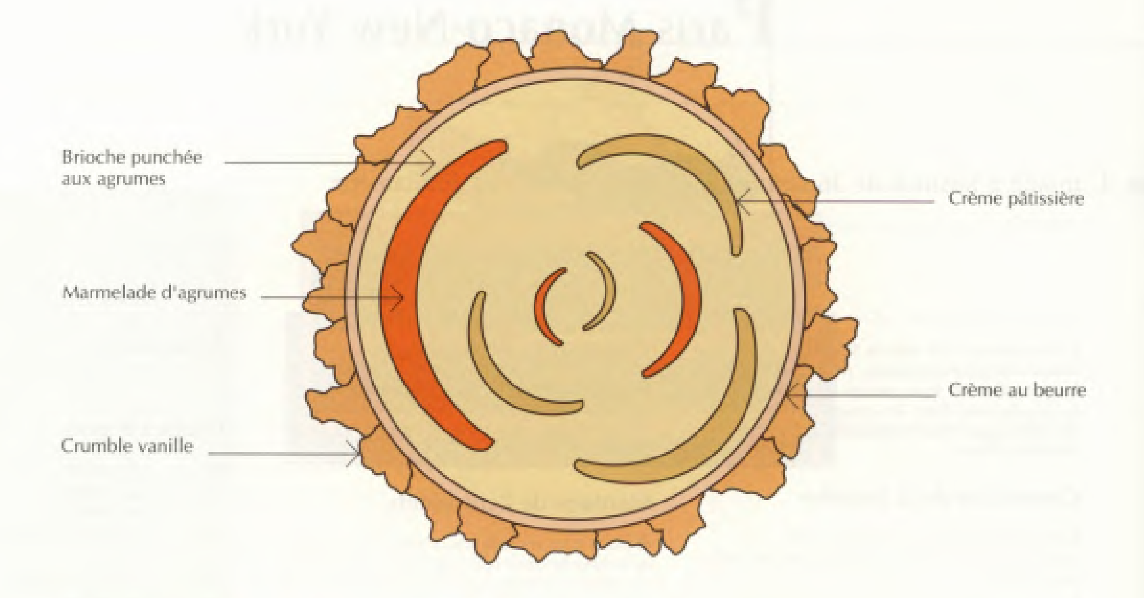
Porter à ébullition la crème et la Trimoline ; verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 35 °C et 40 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette.

Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd et les sigler.






## *Finition* et *Présentation*

*Ramollir et lisser la crème au beurre.*

*En masquer la brioche sur toute sa surface, puis la rouler dans le crumble en prenant soin de bien couvrir la totalité de la brioche, sans laisser la moindre zone à découvert. La brioche doit être complètement « panée » de crumble.*

*Réserver au réfrigérateur.*

*Avant le service, saupoudrer de sucre glace. Servir en tranches.*



# Chapeau surprise

aux **agrumes du Mentonnais,**
**jus** aux **zestes**

Pour 25 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de chocolat blanc |

### La pâte à bombe

| | |
|---|---|
| 65 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 320 g | de jaunes d'œufs |
| | Mandarine impériale (QS) |
| 2 litres | de crème fleurette |
| 5 | feuilles de gélatine |

### Le flocage

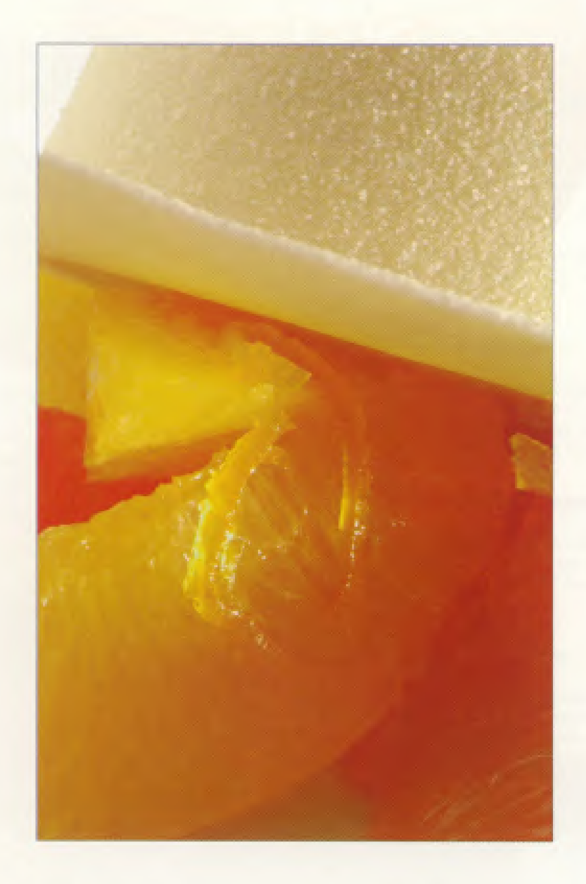
| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat blanc |
| 300 g | de beurre de cacao |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 6 | oranges |
| 6 | pamplemousses |
| 6 | citrons verts |
| | sirop à 30 °Baumé (QS) |

### Pour préparer et présenter cette recette, vous aurez besoin des ustensiles suivants :

| | |
|---|---|
| 25 | moules à œuf en gelée |
| 25 | disques de papier sulfurisé de 12 cm de diamètre |



### Confection des chapeaux

Tempérer le chocolat blanc. En chemiser les moules à œuf en gelée et laisser figer au réfrigérateur.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs et en y ajoutant le sirop à chaud, en filet. Une fois la pâte à bombe cuite, en laisser refroidir un kilo, y incorporer la crème fleurette, puis la gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger, incorporer la Mandarine impériale. Garnir les moules de ce mélange et bloquer au froid pendant 1 heure.

Avoir à portée de main du chocolat blanc tempéré. Glacer les feuilles de papier avec le chocolat blanc. Démouler le contenu des moules (la coiffe du chapeau) sur les disques. L'ensemble a désormais la forme d'un chapeau. Remettre de nouveau au grand froid. Une fois l'ensemble durci, retirer le papier. Floquer au chocolat blanc à l'aide d'un pistolet. Réserver au réfrigérateur.

### Préparation de la garniture

Zester finement les oranges, les pamplemousses et les citrons verts, puis peler les fruits à vif et détailler les suprêmes. Les réserver dans leur jus.

Cuire les zestes dans un peu de sirop.

# Fruits

# Fruits confits

# Fruits rouges

# Figues fraîches

## gorgées de soleil, crème légère au miel, sirop de fraises

Pour 2 personnes



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 10 | figues bellone |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 30 g | de miel d'arbousier |

**La garniture**

jus de fraise réduit (QS, voir p. 186)

### Préparation des figues fourrées

Couper les figues aux trois quarts de leur hauteur et les évider. Réserver la chair.

Monter la crème fleurette en chantilly avec le miel et y incorporer délicatement la chair des figues.

Fourrer les figues de cet appareil et réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Verser du jus de fraise réduit dans un cornet en papier. Déposer une spirale de jus de fraise dans le fond de l'assiette, disposer les figues sur l'assiette et servir.*







# Sablé à la vanille

**mélange** de **fraises** et de **figues,**
**jus** de **sangria**

Pour 20 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 kg | de pâte sucrée (p. 508) |

### Le jus de figue et de fraise

| | |
|---|---|
| 1 kg | de fraises |
| 1 kg | de figues |
| 200 g | de sucre semoule |

### Le mix pour sorbet

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 180 g | de glucose atomisé |
| 24 cl | d'eau |
| 3 g | de stabilisateur à sorbet |

### Le jus de sangria

| | |
|---|---|
| 1 litre | de vin rouge |
| 200 g | de sucre semoule |
| | le zeste de 1 orange |
| | le zeste de 1 citron |
| 5 | fraises |
| 2 | figues |
| | feuilles de figuier (QS) |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 1,5 kg | de fraises |
| 1,5 kg | de figues |
| | jus de fraise réduit (QS, voir p. 186) |
| | zestes de citron et d'orange confits (QS) |

### Préparation du sorbet

Le jus de figue et de fraise doit être préparé 24 heures avant son utilisation pour le sorbet.

Pour le préparer, couper les figues et les fraises en morceaux et les faire macérer avec le sucre pendant 24 heures.

Le lendemain, préparer le mix en portant tous les ingrédients à ébullition. Refroidir à 4 °C. Mixer les fruits et les ajouter au mélange refroidi. Turbiner et réserver au froid.

### Préparation du jus de sangria

Porter à ébullition tous les ingrédients et les faire réduire afin d'obtenir un jus sirupeux. Passer au chinois et réserver au réfrigérateur.

### Confection des sablés

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et la détailler en rectangles de 4 x 12 cm. Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration, et laisser refroidir sur une grille.

## *Montage et Présentation*

*Tailler en tranches les fraises et les figues.*

*Introduire le sorbet turbiné dans une poche à douille cannelée, et dresser au centre de chaque sablé un gros cordon de sorbet en laissant 1/2 cm sur chaque côté. Y disposer, en alternance, des tranches de fraise et des quartiers de figue.*

*Parsemer de zestes et décorer avec le jus de sangria et le jus de fraise.*




Agrumes
27

# Poêlée de cerises au vin rouge

## milk-shake au kirsch

Pour 5 personnes



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de grosses cerises bigarreaux |
| 150 g | de beurre |
| 100 g | de sucre |
| 1 | zeste d'orange |
| 1 | zeste de citron |
| 20 cl | de vin rouge |
| | poivre du moulin (QS) |
| 1/2 | gousse de vanille |

**Le milk-shake au kirsch**

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème |
| 10 cl | de lait |
| 10 cl | de glace pilée |
| | kirsch (QS) |

**La garniture**

poivre blanc du moulin (QS)
zestes d'orange et de citron frais (QS)



### Préparation des cerises

Dénoyauter les cerises, les faire revenir au beurre et au sucre, puis les déglacer au vin rouge. Finir la cuisson sans écraser les cerises, en aromatisant avec les zestes d'orange et de citron, la demi-gousse de vanille fendue et grattée et quelques tours de moulin à poivre. Il faut que le vin nappe les bigarreaux.

### Confection du milk-shake

Dans le bol d'un mixeur, réunir le lait, la crème, la glace pilée et le kirsch. Mixer fortement. Verser dans un plat, laisser la mousse se former en surface. Réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Dans une assiette creuse, dresser les cerises poêlées au jus, et y déposer délicatement un peu de mousse au kirsch.*

*Décorer de zestes d'orange et de citron frais. Donner un tour de moulin à poivre.*



# Ananas en beignet

## condiment épicé, crème au coco, milk-shake banane-citron vert

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

### Ingrédients

**La crème au coco**

| | |
|---|---|
| 25 cl | de crème fleurette |
| 25 cl | de lait de coco |
| 25 cl | de lait |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 175 g | de sucre semoule |

**La gelée de citron vert**

| | |
|---|---|
| 7 | citrons verts non traités (pour 30 cl de jus) |
| 150 g | de sucre en morceaux |
| 2 1/2 | feuilles de gélatine |

**Le condiment épicé**

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre semoule |
| 1 litre | de jus d'ananas |
| 2 | pièces de poivre long |
| 5 | lamelles de gingembre |
| 6 | gousses de cardamome |
| | zestes d'orange (QS) |
| | vinaigre balsamique (QS) |
| 1 cl | de jus de citron vert |

**L'appareil à frire**

| | |
|---|---|
| 170 g | de farine |
| 170 g | de fécule |
| 30 g | de levure chimique |
| 26 cl | d'eau |

**Le milk-shake à la banane**

| | |
|---|---|
| 1 | banane fraîche |
| | lait (QS) |
| | glace vanille (QS) |
| | acide ascorbique (QS) |

**La garniture**

| | |
|---|---|
| 1 | ananas de la Réunion |
| | noix de coco fraîche (QS) |



### Préparation de la crème au coco

Blanchir au fouet les jaunes et le sucre. Réunir et faire chauffer tous les ingrédients liquides. À ébullition, les retirer du feu et les verser en fouettant sur le mélange jaunes-sucre. Répartir l'appareil dans des petits pots. Les cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes, puis les réserver au frais.

### Préparation de la gelée de citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Frotter soigneusement les citrons verts avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci de l'essence du zeste ; presser le jus des citrons.

Faire chauffer le sucre avec le jus de citron vert. Bien mélanger. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans de petits verres à vodka hauts et étroits, couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

### Préparation du condiment épicé

Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec le jus d'ananas.

Concasser le poivre long, ciseler finement le gingembre frais, prélever les graines de cardamome et les écraser. Tailler les zestes d'orange en fine julienne. Incorporer le tout au caramel déglacé, faire réduire à la nappe. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre balsamique et le jus de citron vert.

### Préparation de la pâte a frire et de l'ananas frit

Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique. Les diluer avec l'eau. Réserver.

Détailler l'ananas en bâtonnets réguliers. Peu avant de servir, tremper ceux-ci dans l'appareil à frire, les faire blanchir une première fois puis une seconde fois. Les faire frire dans un bain d'huile de pépins de raisin à 160 °C jusqu'à coloration dorée.

### Confection du milk-shake à la banane

Peu avant de servir, mixer la banane avec le lait et un peu d'acide ascorbique. Terminer en ajoutant la glace vanille. Au dernier moment, verser le milk-shake dans les verres à vodka contenant la gelée de citron vert.

## *Finition et Dressage*

*Disposer les éléments sur l'assiette : l'ananas frit en artichaut, la crème de coco saupoudrée d'une râpée de coco frais, le condiment épicé dans un petit bol et enfin le verre de milk-shake banane et de gelée de citron vert.*

# Ananas en beignet

## condiment épicé, crème au coco, milk-shake banane-citron vert

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

### Ingrédients

**La crème au coco**

| | |
|---|---|
| 25 cl | de crème fleurette |
| 25 cl | de lait de coco |
| 25 cl | de lait |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 175 g | de sucre semoule |

**La gelée de citron vert**

| | |
|---|---|
| 7 | citrons verts non traités (pour 30 cl de jus) |
| 150 g | de sucre en morceaux |
| 2 1/2 | feuilles de gélatine |

**Le condiment épicé**

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre semoule |
| 1 litre | de jus d'ananas |
| 2 | pièces de poivre long |
| 5 | lamelles de gingembre |
| 6 | gousses de cardamome |
| | zestes d'orange (QS) |
| | vinaigre balsamique (QS) |
| 1 cl | de jus de citron vert |

**L'appareil à frire**

| | |
|---|---|
| 170 g | de farine |
| 170 g | de fécule |
| 30 g | de levure chimique |
| 26 cl | d'eau |

**Le milk-shake à la banane**

| | |
|---|---|
| 1 | banane fraîche |
| | lait (QS) |
| | glace vanille (QS) |
| | acide ascorbique (QS) |

**La garniture**

| | |
|---|---|
| 1 | ananas de la Réunion |
| | noix de coco fraîche (QS) |



### Préparation de la crème au coco

Blanchir au fouet les jaunes et le sucre. Réunir et faire chauffer tous les ingrédients liquides. À ébullition, les retirer du feu et les verser en fouettant sur le mélange jaunes-sucre. Répartir l'appareil dans des petits pots. Les cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes, puis les réserver au frais.

### Préparation de la gelée de citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Frotter soigneusement les citrons verts avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci de l'essence du zeste ; presser le jus des citrons.

Faire chauffer le sucre avec le jus de citron vert. Bien mélanger. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans de petits verres à vodka hauts et étroits, couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

### Préparation du condiment épicé

Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec le jus d'ananas.

Concasser le poivre long, ciseler finement le gingembre frais, prélever les graines de cardamome et les écraser. Tailler les zestes d'orange en fine julienne. Incorporer le tout au caramel déglacé, faire réduire à la nappe. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre balsamique et le jus de citron vert.

### Préparation de la pâte a frire et de l'ananas frit

Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique. Les diluer avec l'eau. Réserver.

Détailler l'ananas en bâtonnets réguliers. Peu avant de servir, tremper ceux-ci dans l'appareil à frire, les faire blanchir une première fois puis une seconde fois. Les faire frire dans un bain d'huile de pépins de raisin à 160 °C jusqu'à coloration dorée.

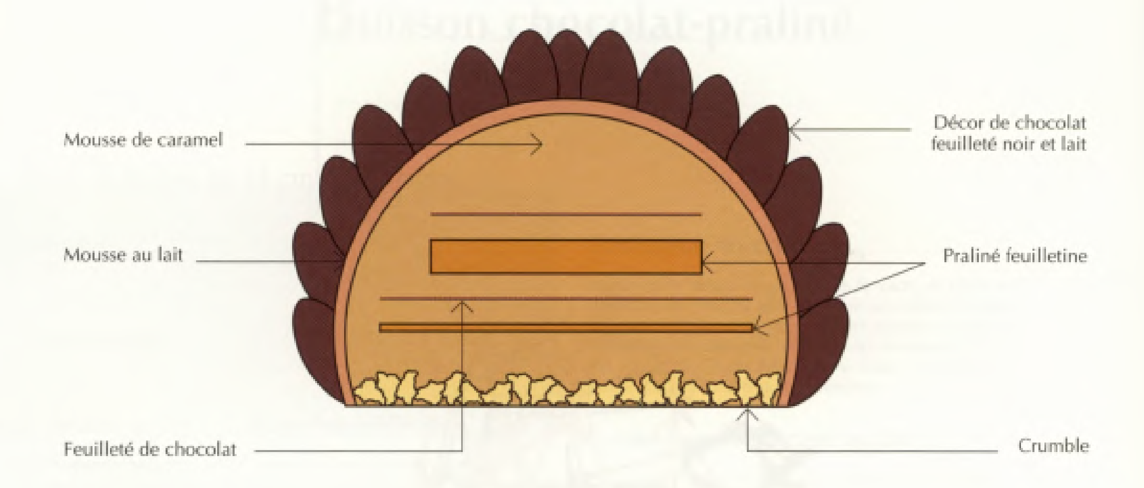
### Confection du milk-shake à la banane

Peu avant de servir, mixer la banane avec le lait et un peu d'acide ascorbique. Terminer en ajoutant la glace vanille. Au dernier moment, verser le milk-shake dans les verres à vodka contenant la gelée de citron vert.

## *Finition et Dressage*

*Disposer les éléments sur l'assiette : l'ananas frit en artichaut, la crème de coco saupoudrée d'une râpée de coco frais, le condiment épicé dans un petit bol et enfin le verre de milk-shake banane et de gelée de citron vert.*





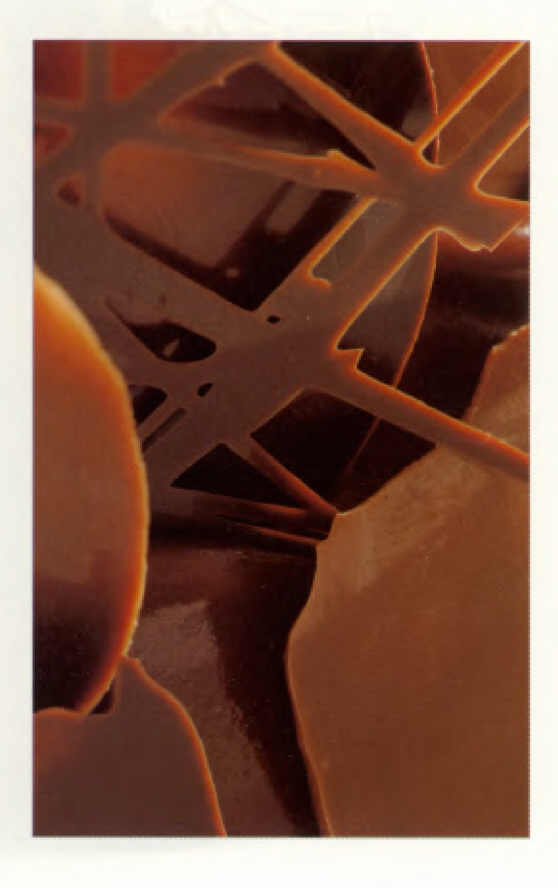

## Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

## Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.



# Tasse de chocolat fort

## croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée, sauce chocolat

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le sorbet au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 200 g | de couverture caraïbe |
| 200 g | de cacao en poudre |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 170 g | de cacao en poudre |
| 170 g | de couverture caraïbe |

### Le biscuit au chocolat sans farine

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture extra-bitter |
| 425 g | de beurre en pommade |
| 30 g | de cacao en poudre |
| 500 g | de sucre semoule |
| 3 | œufs entiers |
| 3 | blancs d'œufs |

### Les croûtons

brioche (QS)
cassonade (QS)
beurre (QS)

### La crème vanillée

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

copeaux de chocolat noir (QS)
feuilles d'or (QS)

### Préparation du sorbet au chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait avec la crème et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, et bloquer en Pacojet.

### Préparation de la sauce chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait et la crème, et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, passer au chinois et réserver.

### Confection du biscuit au chocolat

Faire fondre la couverture extra-bitter.

Mélanger le beurre en pommade et le cacao en poudre. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Incorporer au chocolat fondu le mélange beurre-cacao, puis incorporer ce dernier mélange aux jaunes d'œufs montés.

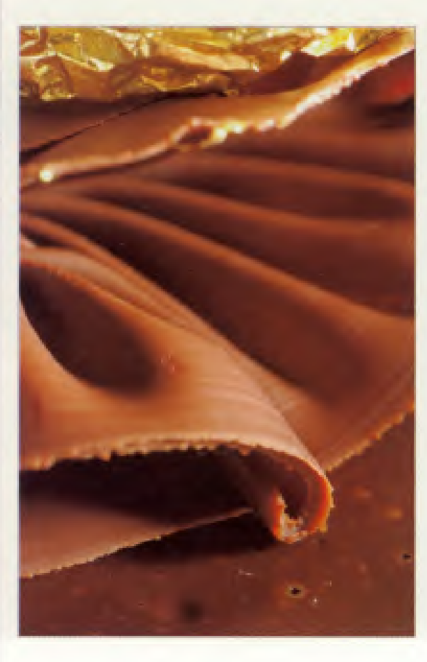
Monter les blancs d'œufs en neige, puis mélanger délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille unie, et pocher l'appareil sur une plaque en disques à la dimension de l'assiette creuse de service. Cuire 15 minutes à four ventilé, laisser refroidir et réserver au sec sous film alimentaire.

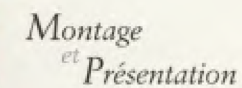
### Préparation de la crème

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème. Monter celle-ci au fouet avec le sucre, réserver au frais.

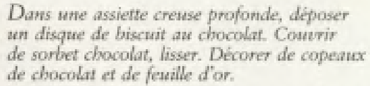
### Confection des croûtons

Découper la brioche en dés réguliers. Faites-les dorer dans un beurre noisette, puis caraméliser avec la cassonade. Réserver au sec.



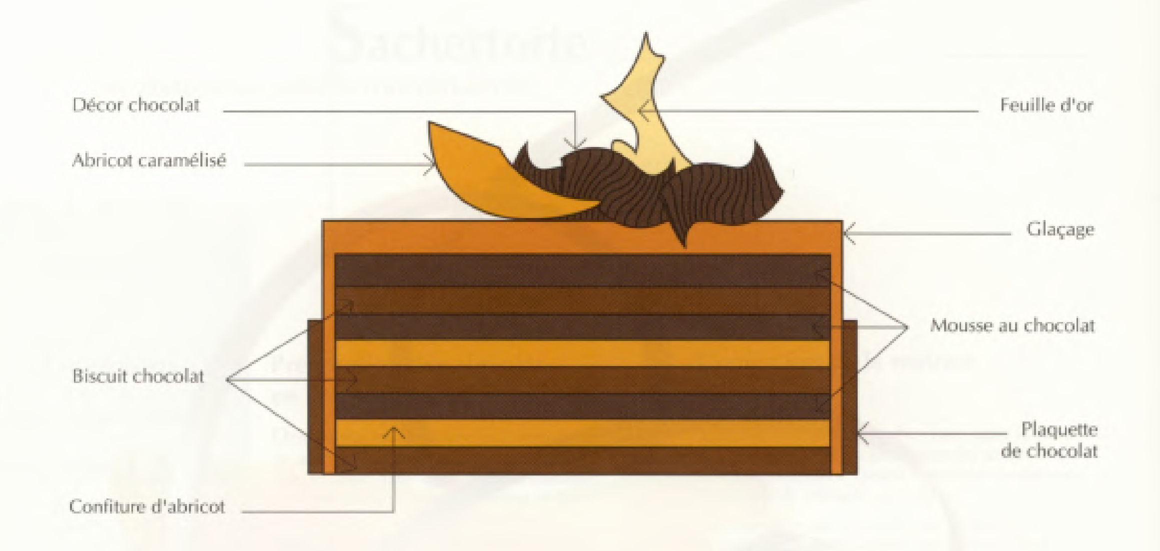


### *Montage et Présentation*



*Dans une assiette creuse profonde, déposer un disque de biscuit au chocolat. Couvrir de sorbet chocolat, lisser. Décorer de copeaux de chocolat et de feuille d'or.*

*Présenter l'assiette creuse sur une grande assiette plate, dresser à part un petit pot de crème montée, un autre pot de sauce chocolat chaude et les croûtons dans un troisième pot.*




## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





# Crémeux au café

sauce au **cacao amer,**
**sabayon** au **marsala frappé**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La crème anglaise allégée

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 140 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 450 g | de crème fouettée |

### Le crémeux au café

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 80 g | de café broyé |
| 16 g | de café soluble |
| 60 g | d'extrait de café |
| 16 | jaunes d'œufs |
| 260 g | de sucre |
| 4 | feuilles de gélatine |
| 860 g | de crème fouettée |
| 200 g | de chocolat au café (couverture Brazilia Weiss) coulé en feuille sur du Rhodoïd et taillé en copeaux |

### Le sabayon au marsala

| | |
|---|---|
| 125 g | de jaunes d'œufs |
| 125 g | de sucre |
| 10 g | de farine |
| 30 g | de pâte de tiramisù |
| 20 cl | de marsala |

### La garniture

cacao en poudre (QS)
copeaux de chocolat (QS)

### La meringue au café

| | |
|---|---|
| 100 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de sucre glace |
| 20 g | d'espresso réduit |

### La sauce au cacao amer

| | |
|---|---|
| 55 cl | de lait |
| 10 cl | d'eau |
| 50 g | de crème fleurette |
| 100 g | de cacao en poudre |
| 85 g | de couverture noire Guanaja |

## Confection de la crème anglaise allégée

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer le lait, cuire comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil. Refroidir le mélange au batteur ; à froid, incorporer la crème fouettée. Mouler en palets Flexipan de 4 cm de côté et bloquer au congélateur.

## Confection du crémeux au café

Porter le lait à ébullition avec tous les cafés, faire infuser 1 heure, puis passer au chinois. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le lait. Cuire à feu vif comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil.

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter, les incorporer à l'appareil au café puis refroidir au batteur. À froid, ajouter la crème fouettée, puis mouler immédiatement en demi-sphère. Déposer à l'intérieur de chaque demi-sphère un palet congelé de crème anglaise allégée, ainsi que des copeaux de chocolat noir au café. Lisser avec l'appareil au café, puis passer au grand froid. Démouler et réserver au congélateur.

## Confection du sabayon au marsala

Mélanger tous les ingrédients. Les cuire au bain-marie à 82 °C, puis refroidir la masse au batteur. Réserver au réfrigérateur.

## Confection de la meringue au café

Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer le sucre glace à la Maryse. Ajouter le café. Introduire dans une poche à douille lisse et déposer le mélange en bâtonnets sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 100 °C 30 min environ.

## Préparation de la sauce au cacao amer

Porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au cacao amer en remuant ; lisser, réserver au tiède.

## Finition et Dressage

*Sur une assiette carrée, dresser cinq bâtonnets de meringue. Déposer sur ces bâtonnets un crémeux au café à température ambiante, nappé de sauce au cacao amer.*

*Décorer le dessus de copeaux de chocolat. Garnir une tasse à café glacée de sabayon au marsala, la présenter à part et saupoudrer l'assiette de cacao en poudre.*



# Fine tarte au fromage blanc

## et aux fraises des bois, sorbet vanille-citron vert

Pour 4 personnes



### Ingrédients

**La pâte sablée**

| | |
|---|---|
| 120 g | de beurre en pommade |
| 2 g | de sel |
| 50 g | de sucre glace |
| 50 g | de TPT (poudre à « tant-pour-tant » amandes-sucre glace) |
| 2 g | de vanille en poudre |
| 40 g | d'œufs |
| 200 g | de farine |

**L'appareil au fromage blanc**

| | |
|---|---|
| 500 g | de fromage blanc lissé |
| 2 | œufs |
| 1 | jaune d'œuf |
| | le zeste de 1 citron finement râpé |
| 100 g | de sucre |

**La garniture et la sauce**

| | |
|---|---|
| 100 g | de jus de fraise (voir p. 186) |
| 250 g | de fraises des bois |

**Le sorbet vanille-citron vert**

| | |
|---|---|
| 1 litre | d'eau |
| 1 kg | de sucre |
| 5 | gousses de vanille |
| | le zeste de 5 citrons verts finement râpés |
| 50 cl | de jus de citron vert |
| 10 g | de stabilisateur à sorbet |
| 20 g | de glucose atomisé |

### Confection de la pâte sablée

Malaxer le beurre et le sel. Mélanger le sucre glace, le TPT, la vanille, les œufs et 50 g de farine. Incorporer le reste de farine petit à petit. Réserver au froid 2 heures au moins, abaisser à 2,25 mm au laminoir, puis foncer des moules à tartelette de 7 cm de diamètre. Faire cuire les fonds de tartelette au four préchauffé à 150 °C jusqu'à coloration blonde.

### Confection de l'appareil au fromage blanc

Mélanger au fouet le fromage blanc, les œufs, les zestes et le sucre. Réserver.

Garnir les fonds de tartelette au deux tiers avec l'appareil au fromage blanc et cuire au four à 140 °C entre 3 et 4 minutes. Démouler et laisser refroidir.

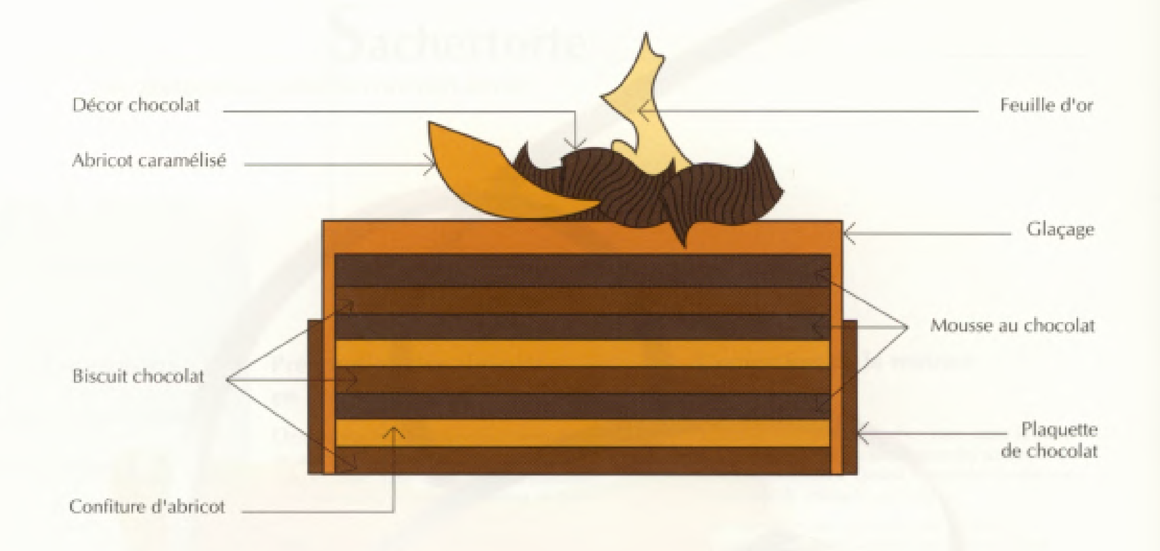
### Confection du sorbet

Porter à 65 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le stabilisateur, le glucose et les gousses de vanille. Laisser refroidir à 4 °C, ajouter le jus de citron vert et le zeste râpé. Laisser maturer, turbiner et réserver.

### *Finition et Dressage*

*Dresser la tartelette au milieu de l'assiette et la garnir de fraises des bois. Entourer d'un peu de jus de fraise et ajouter une quenelle de sorbet.*








## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*

# Banana speed

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à tuiles

| | |
|---|---|
| 100 G | DE BANANE |
| 30 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE FARINE |
| 30 G | DE BEURRE FONDU |
| 2,5 CL | DE LAIT |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 L | DE LAIT |
| 10 CL | DE LAIT EN POUDRE |
| 75 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 240 G | DE SUCRE |
| 8 G | DE STABILISATEUR |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 64 G | DE BEURRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 600 G | DE COUVERTURE NOIRE |
| 150 G | DE SUCRE |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE SUCRE |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### Les bananes glacées

BANANES FRESSINETTES (QS)

BEURRE, SUCRE, RHUM BRUN (QS)

### Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

### Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

### Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

### Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

## *Finition et Dressage*

*Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.*





# Gratin tiède de fraises des bois

Pour 6 personnes

## Ingrédients

### La crème Chiboust au citron

| | |
|---|---|
| 15 cl | de jus de citron |
| 100 g | de crème double |
| 5 | jaunes d'œufs |
| 40 g | de sucre semoule |
| 20 g | de poudre à crème |
| 2 | feuilles de gélatine |

### La meringue italienne

| | |
|---|---|
| 5 | blancs d'œufs |
| 100 g | de sucre |
| 20 g | de glucose |
| 5 cl | d'eau |

### Le beurre d'orange

| | |
|---|---|
| 20 cl | de jus d'orange |
| 100 g | de sucre |
| 80 g | de beurre |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 200 g | de fraises des bois |



## Préparation de la crème Chiboust citronnée

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Fouetter soigneusement les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème afin de les blanchir. Porter à ébullition le jus de citron avec la crème double, verser le tout sur le mélange. Bien amalgamer le tout et faire chauffer de nouveau. Porter à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et bien mélanger. Réserver et laisser tiédir.

Porter à 121 °C le sucre, le glucose et l'eau. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet. Incorporer cette meringue italienne à l'appareil Chiboust tiède.

Une fois la chiboust terminée, son utilisation doit être rapide, car elle contient de la gélatine. Celle-ci, en se figeant, ne permet plus un travail aisé de la crème.

## Montage du gratin

Sur une plaque à pâtisserie bien propre , placer 6 cercles de 10 cm de diamètre. Y ranger les fraises des bois équeutées. Recouvrir d'appareil Chiboust. Lisser avec une spatule à hauteur des cercles. Placer au réfrigérateur et laisser prendre.

## Préparation du beurre d'orange

Porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre ; ajouter le beurre et monter la sauce en fouettant.

## *Finition et Dressage*

*Décercler les gratins, les saupoudrer de sucre semoule, puis les faire gratiner sous la salamandre ou sous le gril. Verser le beurre d'orange autour de chaque gratin et servir.*







# Moka

**entremets au café** à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm



## Ingrédients

### La dacquoise aux noisettes

| | |
|---|---|
| 250 g | de noisettes brutes |
| 250 g | de sucre glace |
| 220 g | de blancs d'œufs |
| 60 g | de sucre semoule |

### La génoise au café

| | |
|---|---|
| 200 g | d'œufs entiers |
| 125 g | de sucre semoule |
| 125 g | de farine tamisée |
| 40 g | de beurre |
| 4 g | de café soluble |

### Le croustillant Nescafé

| | |
|---|---|
| 500 g | de praliné noisette |
| 125 g | de couverture ivoire |
| 200 g | de pailleté feuilletine |
| 50 g | de Nescafé |

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 30 g | de café arabica en grains |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1/2 | gousse de vanille |
| 100 g | de crème fleurette |
| 3 | jaunes d'œufs |
| 2 g | de poudre à crème |
| 3 | feuilles de gélatine |
| 625 g | de crème fleurette |
| 10 cl | de rhum |

### La crème au beurre au café

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 215 g | de jaunes d'œufs |
| 825 g | de beurre |
| 200 g | de meringue italienne (voir p. 44) |
| | extrait de café (QS) – éviter le Trablit |

### Le glaçage lait-café

| | |
|---|---|
| 56,5 cl | d'eau |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre semoule |
| 150 g | de glucose |
| 250 g | de couverture lait |
| 100 g | de couverture ivoire |
| 2 | feuilles de gélatine |
| 20 g | de café soluble |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture lait |
| | Nescafé broyé (QS) |
| | pailleté feuilletine broyé (QS) |
| | couverture ivoire (QS) |
| | café (punch à génoise, QS) |

## Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

## Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

## Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

## Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).



## *Finition et Dressage*

*Sur une grande assiette plate, déposer un parfait au caramel, verser du caramel liquide dans le centre creusé. Décorer de copeaux de nougatine dentelée. Ajouter une belle quenelle de glace au miel. Verser du miel d'arbousier dans un cornet en papier et en arroser en filet la glace au miel. Au dernier moment, ajouter une portion de caillé de brebis poivré au moulin.*





# Cheesecake
## compotée de fruits rouges

Pour 10 personnes

### Ingrédients

**L'appareil au fromage blanc**

1,133 kg de cream cheese* (marque Philadelphia)
335 g de sucre
3 c. à s. de farine
5 œufs entiers + 2 jaunes
80 g de crème fleurette

**La pâte**

500 g de pâte sucrée (voir p. 508)
500 g de beurre en pommade

**Le glaçage**

160 g de crème fleurette
20 g de sirop à 30 °Baumé
1 feuille de gélatine
les graines de 1 gousse de vanille fendue et grattée

**La compotée de fruits rouges**

250 g de mûres
250 g de myrtilles
250 g de groseilles
90 g de sucre
4 feuilles de gélatine

**Le sorbet au yaourt**

15 cl de lait
9 cl de crème fleurette
50 g de glucose atomisé
140 g de sucre semoule
550 g de yaourt nature
4 g de stabilisateur à sorbet
25 g de lait en poudre

### Préparation de l'appareil au fromage blanc

Mélanger à la feuille le *cream cheese** avec le sucre et la farine. Ajouter les œufs et les jaunes légèrement battus, puis la crème fraîche.

### Confection du fond de pâte

Étaler la pâte sucrée, la cuire au four à 170 °C, la laisser refroidir puis la concasser grossièrement. La mélanger avec le beurre en pommade. Abaisser le mélange obtenu à 3 mm au laminoir et le détailler à la dimension du moule. Faire cuire au four ce fond de pâte 20 minutes environ à 170 °C, ensuite bien le laisser refroidir afin que la pâte puisse cristalliser.

### Préparation du glaçage (crème gélifiée)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Donner une ébullition aux autres ingrédients, incorporer à chaud la feuille de gélatine égouttée. Mélanger, laisser refroidir sur glace.

### Montage du gâteau

Verser dans le moule, sur le fond de pâte refroidi, l'appareil au fromage blanc ; pocher le tout pendant 3 heures au bain-marie à 90 °C en gardant le moule légèrement au-dessus du bain-marie pour éviter l'excès de chaleur. Laisser refroidir puis reposer 24 heures au réfrigérateur. Démouler, glacer la surface avec la crème gélifiée. Lisser à la spatule.

### Confection de la compotée de fruits rouges

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire légèrement pocher les fruits. Les égoutter, récupérer le jus, le faire tiédir avec le sucre. Incorporer les feuilles de gélatine égouttées. Ajouter les fruits rouges et laisser prendre la compotée au froid.

### Confection du sorbet au yaourt

Cuire au bain-marie tous les ingrédients à 84 °C, sauf le yaourt que l'on ajoute une fois le mélange refroidi à 4 °C. Laisser maturer, turbiner et réserver.

*Note : le cream cheese, comme son nom l'indique, est un fromage blanc très riche en crème, onctueux et compact, très apprécié en Amérique du Nord où il est consommé pour lui-même et employé dans de nombreuses recettes. La marque la plus courante est Philadelphia. Il est assez difficile à trouver en France. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser du Saint-Moret.*

*Dans la recette américaine originale, à la place de la pâte sucrée, on utilise des biscuits spéciaux à la farine complète (Graham Crackers) écrasés et mélangés au beurre. Si vous désirez suivre ce principe, utilisez des biscuits très secs ou des speculoos. Veillez à ne pas les écraser trop finement, la pâte doit garder de la texture.*

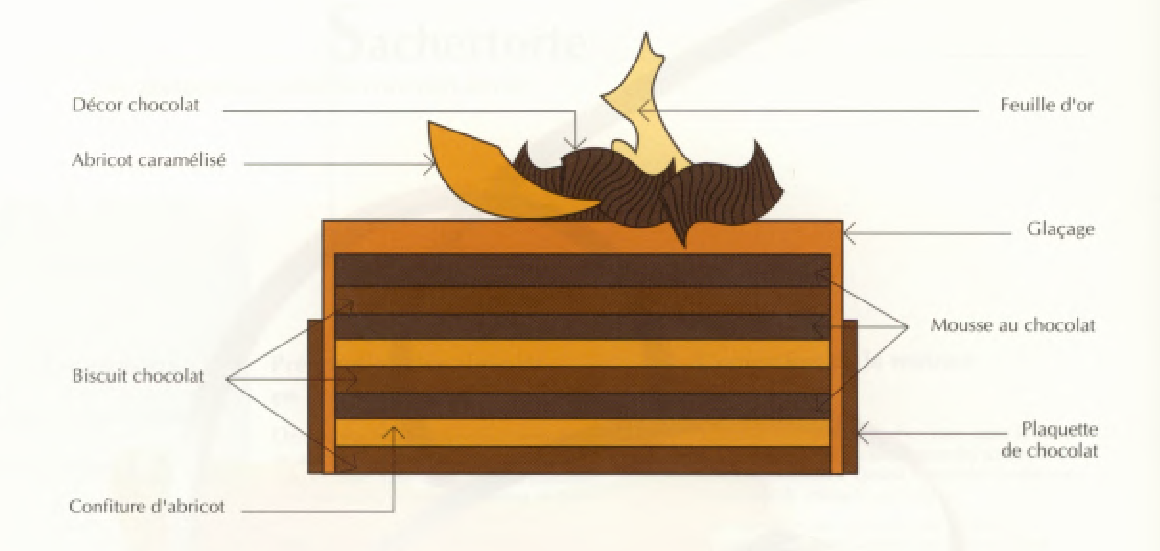
### Dressage

*Servir le cheesecake en parts, accompagné de la compotée de fruits rouges.*










## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



## *Finition et Dressage*

*Glacer les assiettes avec le jus aux zestes, puis déposer la salade de suprêmes au milieu de chaque assiette ainsi que les zestes. Y déposer délicatement le chapeau, légèrement incliné. Décorer d'un bouquet de menthe.*

# Gelée de fruits aux sauternes

Pour 10 personnes





## Ingrédients

### La mousse au citron vert

| | |
|---|---|
| 1 litre | de sirop à 30 °Baumé |
| 8 | feuilles de gélatine |
| 50 cl | de jus de citron vert |
| 50 cl | de crème fleurette |

### La gelée de sauternes

| | |
|---|---|
| 1 litre | de vin de muscat ou de sauternes |
| 250 g | de sucre en morceaux |
| 2 | oranges non traitées |
| 5 | feuilles de gélatine |

### Le cake au citron

| | |
|---|---|
| 5 | œufs |
| 350 g | de sucre semoule |
| 1 | pincée de sel |
| 150 g | de crème double |
| 270 g | de farine |
| 5 g | de levure chimique |
| | le zeste râpé de 3 citrons |
| 100 g | de beurre |

### La garniture

Assortiment de fruits frais

### Préparation de la gelée

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Bien laver et sécher les oranges. Les frotter soigneusement avec les morceaux de sucre pour imprégner ceux-ci de l'essence du zeste. Plonger les morceaux de sucre dans le muscat et faire chauffer le tout ; porter presque à frémissement mais ne pas faire bouillir. Incorporer les feuilles de gélatine égouttées ; bien mélanger.
Le mélange, une fois réalisé, devra être utilisé rapidement.

### Préparation de la mousse au citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le sirop, y diluer les feuilles de gélatine égouttées, faire refroidir le mélange.

Incorporer au mélange refroidi le jus de citron vert. L'ensemble doit avoir une consistance liquoreuse.

Monter la crème au fouet, l'incorporer au mélange. Remplir les pots de cette mousse et réserver au frais.

### Confection du cake au citron

Faire fondre le beurre et le clarifier.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Y incorporer la farine et la levure chimique tamisées ensemble, les zestes de citron et enfin le beurre clarifié. Verser l'appareil, pesé à 540 g, dans un moule à cake de 16 cm sur 8 cm et d'une hauteur de 7 cm, et cuire au four ventilé à 155 °C pendant 40-45 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, qui doit ressortir propre.

### Montage de la gelée aux fruits

Préparer les fruits : les détailler en petits dés, les ranger dans des verres. Verser la gelée à hauteur. Réserver au frais.

## *Dressage*

*Sur une assiette carrée, déposer un petit pot de mousse au citron vert et un verre de fruits en gelée. Une portion de cake au citron vert tiède est déposée à côté, dans une serviette.*



# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



# Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre



*Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.*

## Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

## Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

## Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

## Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

## Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 23 g | de levure de boulanger |
| 60 g | de sucre semoule |
| 12 g | de sel fin |
| 300 g | d'œufs entiers |
| 400 g | de beurre |
| 2 | jaunes d'œufs |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 225 g | de poudre d'amandes |

### La marmelade d'agrumes

| | |
|---|---|
| 3 | pamplemousses rouges ruby red |
| 2 | oranges de table |
| 1 | citron |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 80 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 60 g | de beurre |

### Le punchage

| | |
|---|---|
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 10 cl | d'eau |
| 30 cl | de jus d'agrumes |

### La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74





## Montage de l'entremets

Le montage se fait en plusieurs étapes.

Sortir du froid les dômes garnis de mousse au chocolat au lait, et remplir la cavité de glace au praliné turbinée. Bloquer au froid.

Démouler l'entremets, puis le glacer avec le glaçage au praliné. Entreposer dans une vitrine à glace.

## *Présentation*

*Sur une assiette carrée, monter le crumble dans un cercle. Poser dessus, au dernier moment, le crousti-fondant ; décorer d'une tuile de crème pâtissière et de noisettes enrobées de caramel.*



Fruits

Fruits
confits

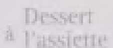
Fruits
rouges

# Cerises fraîches en tuile friande

## crème au kirsch, glace à la pistache

Pour 10 personnes






## Ingrédients

### Le sablé breton

| | |
|---|---|
| 500 g | de beurre |
| 10 g | de sel |
| 1 kg | de farine |
| 40 g | de levure chimique |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 400 g | de sucre |
| 2 | gousses de vanille |

### La glace à la pistache

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose atomisé |
| 200 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 75 g | de beurre |
| 9 g | de stabilisateur à glace |
| 140 g | de pâte de pistache |

### Le parfait au kirsch

| | |
|---|---|
| 500 g | de jaunes d'œufs |
| 350 g | de sirop à 30 °Baumé |
| 1 litre | de crème fouettée |
| | kirsch (QS) |

### La garniture

- cerises bigarreaux
- sirop (QS pour pocher légèrement les cerises)
- jus de griotte (voir p. 98)
- confit de griotte (voir p. 98)

### Confection des sablés bretons

Ramollir le beurre en le travaillant avec le sel. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

À part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre la gousse de vanille et la racler avec un couteau pour ajouter les graines aux jaunes d'œufs battus.

Associer les deux pâtes - mélange beurre-farine et mélange jaunes-sucre - et les mélanger sans trop travailler. Laisser reposer au frais toute une nuit, puis abaisser à 2 mm au laminoir. Détailler en disques de 10 cm de diamètre. Faire cuire ces disques au four à 170 °C.



### Préparation de la glace à la pistache

Mélanger à froid les éléments de la glace. Les porter, au bain-marie, à 84 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer, turbiner, et réserver.

### Préparation du parfait au kirsch

Au bain-marie, incorporer les jaunes d'œufs au sirop et pocher le tout. Une fois ce mélange cuit, le faire refroidir au batteur. Incorporer la crème montée et le kirsch. Couler cet appareil en cadre fin et le bloquer au froid.

Une fois l'appareil congelé, le détailler en disques de dimension légèrement inférieure à celle des disques de sablé breton.

### Élaboration de la garniture

Dénoyauter les cerises et les pocher légèrement dans un peu de sirop le temps de les détendre un peu.

Faire réduire le jus de griotte à consistance sirupeuse en vue d'un glaçage.

## *Finition et Dressage*

*Préparer des assiettes rondes. Monter d'abord le dessert à l'envers sur une feuille de papier. Commencer par disposer une rosace de cerises légèrement pochées, y déposer le parfait congelé, puis le disque de biscuit. Retourner le tout sur l'assiette (on peut faire adhérer le biscuit avec un peu de crème). Glacer les cerises avec le jus de griotte réduit et servir, à part, la glace à la pistache sur un lit de confit de griotte.*





# Ananas en sandwich

**cuit** et **cru, crumble**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le palet ananas

500 g de chair d'ananas
150 g de sucre
6 feuilles de gélatine

### La mousse de coco

800 g de purée de coco
10 feuilles de gélatine
140 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
600 g de crème fleurette

### Le crumble

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de farine
375 g de poudre d'amandes

### La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

## Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

## Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

## Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

## Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



## *Finition et Dressage*

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*

# Aumônière de crêpes

## aux fruits d'automne, jus des peaux

Pour 12 personnes



### Ingrédients

**La pâte à crêpes**

voir la recette des crêpes Suzette p. 294
beurre clarifié (QS)

**La garniture**

3 pommes reines des reinettes
3 poires doyenné-du-comice
6 prunes saint-martin
sucre semoule (QS)
beurre (QS)
jus de pomme (QS)
gousses de vanille séchées (QS)
sucre glace (QS)

### Préparation de la garniture

Peler les pommes et les poires, les couper en quartiers, retirer le cœur et les pépins. Conserver ces derniers ainsi que les peaux. Couper les prunes en deux et les dénoyauter.

Faire fondre du beurre jusqu'à ce qu'il prenne une teinte noisette et y faire revenir les peaux et les épluchures. Poudrer de sucre et cuire jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Déglacer avec du jus de pomme et cuire doucement afin que les parfums se diffusent. Passer au chinois.

Couper les fruits en brunoise. Les faire revenir au beurre et au sucre. Lorsque les fruits sont tendres, les débarrasser sur une grille. Déglacer les sucs de cuisson avec le jus des peaux et réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Réserver au frais.

### Confection des crêpes

Faire cuire les crêpes (voir recette p. 294) avec du beurre clarifié dans une poêle antiadhésive beurrée au tampon pour éviter l'excès de matière grasse.

### Montage et Finition

*Garnir le centre des crêpes avec les fruits. Refermer chaque crêpe en lui donnant la forme d'une aumônière et maintenir celle-ci fermée avec une gousse de vanille séchée. Saupoudrer de sucre glace et passer 1 minute à four chaud. Servir avec le jus des peaux.*







# Tasse de chocolat fort

## croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée, sauce chocolat

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le sorbet au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 200 g | de couverture caraïbe |
| 200 g | de cacao en poudre |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 170 g | de cacao en poudre |
| 170 g | de couverture caraïbe |

### Le biscuit au chocolat sans farine

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture extra-bitter |
| 425 g | de beurre en pommade |
| 30 g | de cacao en poudre |
| 500 g | de sucre semoule |
| 3 | œufs entiers |
| 3 | blancs d'œufs |

### Les croûtons

brioche (QS)
cassonade (QS)
beurre (QS)

### La crème vanillée

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

copeaux de chocolat noir (QS)
feuilles d'or (QS)

### Préparation du sorbet au chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait avec la crème et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, et bloquer en Pacojet.

### Préparation de la sauce chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait et la crème, et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, passer au chinois et réserver.

### Confection du biscuit au chocolat

Faire fondre la couverture extra-bitter.

Mélanger le beurre en pommade et le cacao en poudre. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Incorporer au chocolat fondu le mélange beurre-cacao, puis incorporer ce dernier mélange aux jaunes d'œufs montés.

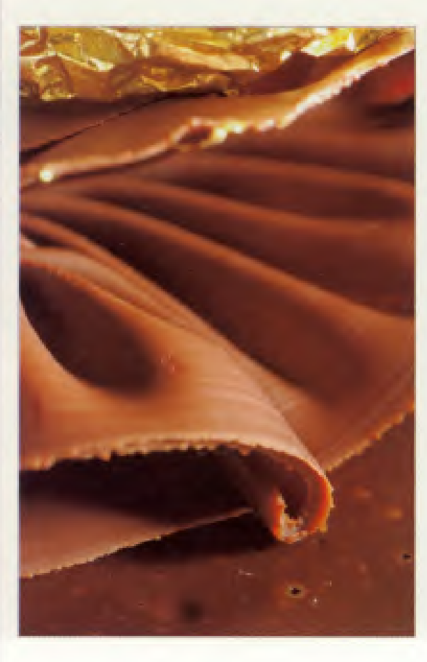
Monter les blancs d'œufs en neige, puis mélanger délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille unie, et pocher l'appareil sur une plaque en disques à la dimension de l'assiette creuse de service. Cuire 15 minutes à four ventilé, laisser refroidir et réserver au sec sous film alimentaire.

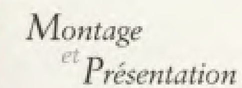
### Préparation de la crème

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème. Monter celle-ci au fouet avec le sucre, réserver au frais.

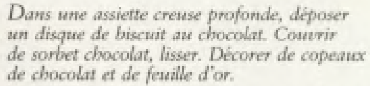
### Confection des croûtons

Découper la brioche en dés réguliers. Faites-les dorer dans un beurre noisette, puis caraméliser avec la cassonade. Réserver au sec.



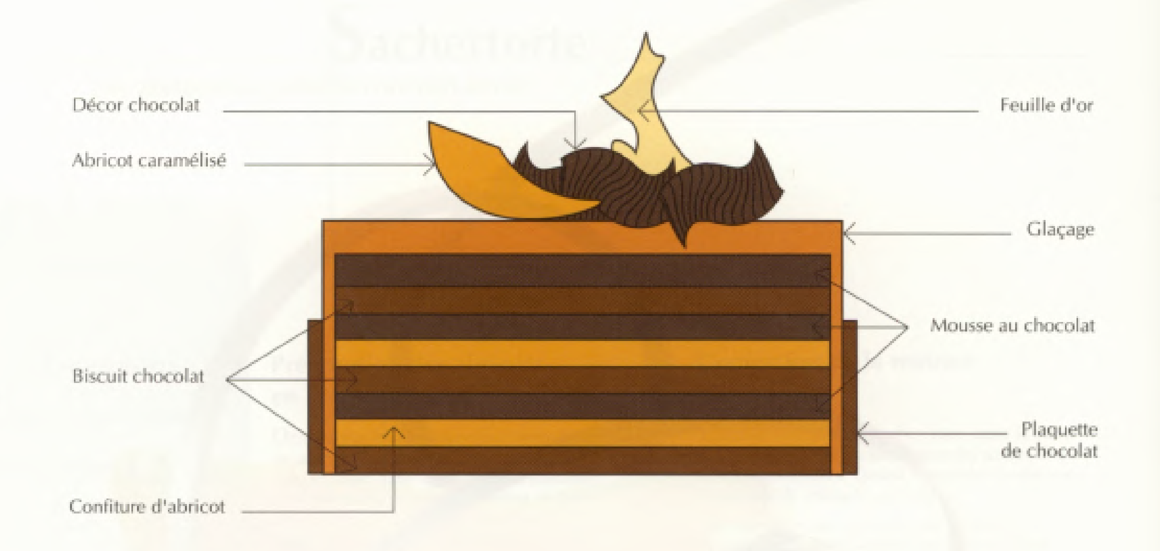


### *Montage et Présentation*



*Dans une assiette creuse profonde, déposer un disque de biscuit au chocolat. Couvrir de sorbet chocolat, lisser. Décorer de copeaux de chocolat et de feuille d'or.*

*Présenter l'assiette creuse sur une grande assiette plate, dresser à part un petit pot de crème montée, un autre pot de sauce chocolat chaude et les croûtons dans un troisième pot.*




## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*



## *Finition et Présentation*

*Démouler les palets. Les napper de glaçage. réserver au froid.*
*Déposer un palet sur une assiette. Garnir le centre du palet d'une feuille d'or, de copeaux de chocolat, et accompagner de sauce chocolat à part.*









*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*


## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**





Dessert
à l'assiette



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel *de l'Académie française*

## Desserts et Pâtisserie



# Panettone aux fruits confits



## Ingrédients

### Le levain de base

| | |
|---|---|
| 100 g | de pulpe tamisée de fruits non pelés (pommes, raisin...) |
| 300 g | de farine type 55 |
| 10 cl | d'eau |

### À chaque rafraîchissement du levain (pour 300 g de levain), ajouter :

| | |
|---|---|
| 300 g | de farine |
| 15 cl | d'eau à 24 °C au maximum |

### Pour le premier pétrissage

| | |
|---|---|
| 2 kg | de farine type 55 |
| 575 g | de sucre |
| 1 litre | d'eau |
| 575 g | du levain naturel obtenu précédemment |
| 850 g | de beurre |
| 500 g | de jaunes d'œufs |

### Pour le second pétrissage

| | |
|---|---|
| 700 g | de farine type 55 |
| 40 cl | d'eau |
| 575 g | de sucre |
| 45 g | de sel |
| 10 cl | de vanille liquide |
| 10 cl | d'arôme citron |
| 10 cl | d'arôme orange |
| 200 g | de miel |
| 1,250 kg | de beurre en pommade |
| 500 g | de jaunes d'œufs |
| 1,125 kg | de raisins de Smyrne |
| 1,125 kg | d'orange confite hachée |

### Le glaçage

| | |
|---|---|
| 500 g | d'amandes brutes |
| 75 g | de farine |
| 1 kg | de sucre glace |
| 75 g | d'huile végétale |
| | essence d'amande amère (QS) |
| | blancs d'œufs (QS pour glaçage) |

### La garniture de finition

| | |
|---|---|
| | amandes mondées entières (QS) |
| | sucre en grains n° 6 (QS) |

*Le panettone est un symbole de la gastronomie italienne dans le monde entier. Il existe plusieurs méthodes de base pour le préparer, toutes liées à une ville d'Italie du Nord : Turin, Gênes, Vérone... Mais la recette la plus fameuse est celle de Milan, ville qui vit naître cette pâtisserie vers 1490. Le panettone est non seulement une douceur des fêtes de Noël ; il est aussi, traditionnellement, un cadeau de mariage ou d'anniversaire, ou encore le cadeau que les hommes d'affaires milanais offrent à leurs clients. De par la complexité de sa préparation et la richesse de ses ingrédients, il fut longtemps une pâtisserie de luxe.*

*C'est la recette milanaise que nous vous présentons ici. Au cours de mon séjour à Brescia, chez M. Massari, un maître des pâtes levées, j'ai pu m'initier à la magie des levains naturels.*

## Préparation du levain de base

Mixer la pulpe de fruits avec l'eau, puis mélanger avec la farine et pétrir de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire bien tendu et entreposer à l'étuve (26-28 °C). Il faut que cette pâte triple de volume, ce qui prendra environ quarante-huit heures.

Si vous rencontrez des problèmes de fermentation, vous pouvez ajouter 2 g de levure fraîche à ce levain de base. Il est important, pendant toutes les opérations, de travailler sur des plans de travail très propres.

## Rafraîchissement du levain

Lorsque le levain a triplé de volume, le rafraîchir en prélevant le cœur, y ajouter son poids en farine et 50 % de son poids en eau (voir quantités indiquées pour le cas présent).

Cette opération de rafraîchissement doit être renouvelée plusieurs fois, cinq ou six fois en moyenne. Le levain est prêt lorsqu'il atteint trois fois son volume initial. L'eau utilisée pour pétrir le levain ne doit pas dépasser 24 °C ; un excès de chaleur provoquerait des levages peu propices au développement des diastases du levain.

## Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau pour obtenir un sirop à froid.

Déposer le levain au fond de la cuve, le recouvrir de farine. Pétrir en 1re, puis en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le sirop, continuer de pétrir en 2e et ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Pétrir en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois ; elle doit devenir bien élastique. Quand ce stade est atteint, ajouter les jaunes d'œufs et continuer de pétrir en 2e. La pâte doit être élastique, brillante et soyeuse.

La mettre à pousser à l'étuve à 28-30 °C pendant 10 à 12 heures.

# Agrumes en amertume

des zestes confits

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet clémentine

| | |
|---|---|
| 1 litre | de jus de clémentine |
| 285 g | de sucre en morceaux |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 26 cl | d'eau |

### La tuile à l'orange

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 125 g | de farine |
| 20 cl | de jus d'orange |
| 250 g | de beurre fondu |

### Le granité citron vert-vanille

| | |
|---|---|
| 60 cl | d'eau |
| 300 g | de sucre en morceaux |
| 2 | gousses de vanille |
| 1 litre | de jus de citron vert |

### Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop a 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

## Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

## Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

## Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



## Finition et Dressage

*Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.*

# Crémeux au café

sauce au **cacao amer,**
**sabayon** au **marsala frappé**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La crème anglaise allégée

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait |
| 140 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 450 g | de crème fouettée |

### Le crémeux au café

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 80 g | de café broyé |
| 16 g | de café soluble |
| 60 g | d'extrait de café |
| 16 | jaunes d'œufs |
| 260 g | de sucre |
| 4 | feuilles de gélatine |
| 860 g | de crème fouettée |
| 200 g | de chocolat au café (couverture Brazilia Weiss) coulé en feuille sur du Rhodoïd et taillé en copeaux |

### Le sabayon au marsala

| | |
|---|---|
| 125 g | de jaunes d'œufs |
| 125 g | de sucre |
| 10 g | de farine |
| 30 g | de pâte de tiramisù |
| 20 cl | de marsala |

### La garniture

cacao en poudre (QS)
copeaux de chocolat (QS)

### La meringue au café

| | |
|---|---|
| 100 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de sucre glace |
| 20 g | d'espresso réduit |

### La sauce au cacao amer

| | |
|---|---|
| 55 cl | de lait |
| 10 cl | d'eau |
| 50 g | de crème fleurette |
| 100 g | de cacao en poudre |
| 85 g | de couverture noire Guanaja |

## Finition et Dressage

*Sur une assiette carrée, dresser cinq bâtonnets de meringue. Déposer sur ces bâtonnets un crémeux au café à température ambiante, nappé de sauce au cacao amer.*

*Décorer le dessus de copeaux de chocolat. Garnir une tasse à café glacée de sabayon au marsala, la présenter à part et saupoudrer l'assiette de cacao en poudre.*

### Confection de la crème anglaise allégée

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer le lait, cuire comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil. Refroidir le mélange au batteur ; à froid, incorporer la crème fouettée. Mouler en palets Flexipan de 4 cm de côté et bloquer au congélateur.

### Confection du crémeux au café

Porter le lait à ébullition avec tous les cafés, faire infuser 1 heure, puis passer au chinois. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le lait. Cuire à feu vif comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil.

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter, les incorporer à l'appareil au café puis refroidir au batteur. À froid, ajouter la crème fouettée, puis mouler immédiatement en demi-sphère. Déposer à l'intérieur de chaque demi-sphère un palet congelé de crème anglaise allégée, ainsi que des copeaux de chocolat noir au café. Lisser avec l'appareil au café, puis passer au grand froid. Démouler et réserver au congélateur.

### Confection du sabayon au marsala

Mélanger tous les ingrédients. Les cuire au bain-marie à 82 °C, puis refroidir la masse au batteur. Réserver au réfrigérateur.

### Confection de la meringue au café

Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer le sucre glace à la Maryse. Ajouter le café. Introduire dans une poche à douille lisse et déposer le mélange en bâtonnets sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 100 °C 30 min environ.

### Préparation de la sauce au cacao amer

Porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au cacao amer en remuant ; lisser, réserver au tiède.





## *Finition et Dressage*

*Déposer la tuile au caramel au milieu d'une assiette plate moyenne. Ajouter une quenelle de glace cacahuète, décorer de pralin de cacahuète. Planter dans la glace les copeaux de feuillet au lait, les dentelles de lait, et décorer de streusel.*



# Tiramisù à notre façon

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 g | de biscuits Pavesini ou de biscuits à la cuillère légèrement séchés |

**La crème à tiramisù**

| | |
|---|---|
| 500 g | de mascarpone |
| 500 g | de crème fleurette |
| 5 | œufs |
| 100 g | de sucre semoule |

**Le punchage et la garniture**

| | |
|---|---|
| 50 cl | de café espresso |
| | cacao en poudre (QS) |
| 100 g | de couverture café Brasilia |

**Remarque :** on peut ajouter au punchage au café du marsala, de l'amaretto ou un peu de liqueur de café.

## Préparation de la crème et des biscuits punchés

Préparer le café espresso.

Fouetter les ingrédients de la crème tiramisù en 1re vitesse pour les dissoudre, puis les monter jusqu'à épaississement. Il est recommandé de ne pas monter la crème trop vite pour éviter qu'elle ne tranche. Une fois la crème montée, la diviser en deux et en parfumer une moitié avec le café réduit.

Puncher les biscuits Pavesini dans le café.

Tempérer la couverture café et la lisser sur une feuille de Rhodoïd de 40 x 60 cm. Laisser figer et détailler en cercles de même diamètre que celui utilisé pour le service.

## *Montage et Service de l'entremets*

*Dans une coupe en verre, disposer une première couche de biscuits punchés au café. Couvrir de crème au mascarpone non aromatisée. Saupoudrer de cacao et couvrir d'une feuille de chocolat.*

*Disposer par-dessus une seconde couche de biscuits punchés au café, couvrir d'une couche de crème au mascarpone mélangée avec la réduction de café et recommencer les deux opérations.*

*Lisser la surface ; réserver au frais.*

*Au dernier moment, saupoudrer de poudre de cacao. Servir.*





# Ingrédients insolites

Ingrédients insolites



# Figues fraîches

## gorgées de soleil, crème légère au miel, sirop de fraises

Pour 2 personnes



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 10 | FIGUES BELLONE |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 30 G | DE MIEL D'ARBOUSIER |

**La garniture**

JUS DE FRAISE RÉDUIT (QS, VOIR P. 186)

### Préparation des figues fourrées

Couper les figues aux trois quarts de leur hauteur et les évider. Réserver la chair.

Monter la crème fleurette en chantilly avec le miel et y incorporer délicatement la chair des figues.

Fourrer les figues de cet appareil et réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Verser du jus de fraise réduit dans un cornet en papier. Déposer une spirale de jus de fraise dans le fond de l'assiette, disposer les figues sur l'assiette et servir.*





Mangue

Marron

Menthe

# Meringue

# Miel

# Mirabelle



Meringue

Miel

Mirabelle





# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*


## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**

# After-Spoon
## sauce chocolat

Pour 10 personnes





### Ingrédients

#### Le sorbet menthe

| | |
|---|---|
| 70 cl | d'eau |
| 210 g | de sucre |
| 60 g | de glucose |
| 20 g | de lait en poudre |
| 4 g | de stabilisateur à sorbet |
| | essence naturelle de menthe (QS) |
| 1 | bouquet de menthe fraîche |

#### La pâte à sablé breton au chocolat

| | |
|---|---|
| 500 g | de beurre |
| 10 g | de sel |
| 1 kg | de farine |
| 40 g | de levure chimique |
| 10 | jaunes d'œufs |
| 400 g | de sucre semoule |
| 50 g | de poudre de cacao |

#### Le chocolat huilé

| | |
|---|---|
| 1 kg | de couverture noire |
| 10 cl | d'huile végétale |

#### La garniture

tant-pour-tant
couverture noire et beurre de cacao pour le flocage (QS)
crème fouettée
quelques branches de menthe fraîche

sauce chocolat (p. 152)

### Préparation du mix sorbet menthe

Mélanger à froid les ingrédients du sorbet (sauf l'essence et le bouquet de menthe) ; les porter à 65 °C. Y faire infuser le bouquet de menthe fraîche. À froid, ajouter l'essence naturelle. Maturer.

### Confection du sablé breton

Travailler le beurre en pommade avec le sel ; incorporer la farine, la levure chimique et la poudre de cacao tamisées ensemble. À part, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Mélanger les deux masses sans trop travailler. Faire reposer toute une nuit au frais, puis abaisser la pâte à 2 mm au laminoir. Faire cuire au four à 170 °C.





# Clafoutis d'abricot

granité à **l'amaretto,**
**glace** à **l'amande amère,**
en superposition

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à clafoutis

| | |
|---|---|
| | prévoir 25 % du poids de l'appareil à clafoutis en crème pâtissière |
| 200 g | de beurre |
| 200 g | de poudre d'amandes |
| 200 g | de sucre glace |
| 10 g | de poudre à crème |
| 100 g | d'œufs entiers |

### La compotée d'abricots

| | |
|---|---|
| 1 kg | d'abricots frais |
| 1 kg | de sucre semoule |
| 35 cl | d'eau |
| 2 | gousses de vanille |

### La glace à l'amande amère

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait entier |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 140 g | de sucre semoule |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amandes Lubeka |
| 23 g | de lait d'amande |

### Le granité amaretto

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'amaretto |
| 40 cl | d'eau |

### La garniture

abricots (QS)
amandes fraîches (QS)

### La tuile nougatine

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | de beurre |
| 100 g | d'amandes broyées |



### Confection de l'appareil à clafoutis

Travailler le beurre en crème. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse, y incorporer les œufs un à un, puis la poudre à crème. Ajouter la crème pâtissière. Terminer par quelques dés d'abricot frais.

Beurrer des cercles de 6,5 cm de diamètre posés sur une plaque, y verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur, et faites cuire 15 minutes environ à 170 °C à four ventilé.

Démouler, laisser refroidir, réserver.

### Préparation de la compotée et du granité

Tailler les abricots en dés. Les faire cuire avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Réserver au frais.

Pour le granité, mélanger l'eau et l'amaretto. Bloquer au congélateur.

### Préparation de la glace à l'amande amère

Faire chauffer le lait, la crème, le lait en poudre et y délayer la pâte d'amandes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Ensuite maturer, turbiner et réserver au froid.

### Confection de la tuile nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes. Déposer sur une plaque garnie d'un Sylpat la valeur d'une noix d'appareil et cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

### Finition et Dressage

*Déposer le clafoutis froid dans le fond d'un cercle de 6,5 cm de diamètre. Couvrir de tranches d'abricot frais.*

*Gratter le granité à la fourchette et le déposer sur l'édifice précédent. Terminer par la glace à l'amande amère, lisser la surface à hauteur du cercle. Décorer avec un quartier d'abricot, une tuile nougatine et quelques amandes fraîches.*

*Servir la compotée d'abricots à part.*

## Préparation des feuillets de crème pâtissière

Lisser la crème pâtissière au café et l'étaler sur Sylpat en une fine couche. Laisser sécher 1 heure à température ambiante. Cuire à four ventilé à 170 °C jusqu'à coloration. La cuisson doit être menée juste avant la finition du dessert.

## Confection des dentelles au chocolat

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, la pectine et le cacao. Ajouter le beurre fondu, le glucose et la pâte de cacao. Délier le mélange avec l'eau et remuer sur feu doux. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Réserver au frais. Étaler la pâte sur Sylpat en une fine couche et cuire les dentelles à 170 °C à four ventilé, jusqu'à coloration. Réserver au sec.



# *Finition et Présentation*

*Détailler en palets le contenu du cadre et parsemer les palets de pignons sablés. Tempérer le glaçage au caramel et glacer les palets. Disposer un palet sur une grande assiette plate, le couvrir d'une quenelle de glace à la nougatine. Décorer en plantant dans le palet des feuillets de crème pâtissière au café séchée et des dentelles au chocolat.*







# Grosse meringue Spoon

Pour 4 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 g | de sucre semoule |
| 250 g | de sucre glace |
| 250 g | de blancs d'œufs |
| 25 g | d'amandes effilées |

### Préparation et cuisson de l'appareil

Monter les blancs en neige. Les serrer avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace.

À l'aide d'une spatule, incorporer le sucre glace tamisé à l'appareil à meringue.

Coucher la meringue sur une plaque en une forme oblongue à l'aide d'une spatule, la parsemer d'amandes effilées et la cuire au four à 120 °C pendant deux heures.









# Moka

**entremets au café** à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm



## Ingrédients

### La dacquoise aux noisettes

| | |
|---|---|
| 250 G | DE NOISETTES BRUTES |
| 250 G | DE SUCRE GLACE |
| 220 G | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 60 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La génoise au café

| | |
|---|---|
| 200 G | D'ŒUFS ENTIERS |
| 125 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 125 G | DE FARINE TAMISÉE |
| 40 G | DE BEURRE |
| 4 G | DE CAFÉ SOLUBLE |

### Le croustillant Nescafé

| | |
|---|---|
| 500 G | DE PRALINÉ NOISETTE |
| 125 G | DE COUVERTURE IVOIRE |
| 200 G | DE PAILLETÉ FEUILLETINE |
| 50 G | DE NESCAFÉ |

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 25 CL | DE LAIT ENTIER |
| 30 G | DE CAFÉ ARABICA EN GRAINS |
| 100 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |
| 100 G | DE CRÈME FLEURETTE |
| 3 | JAUNES D'ŒUFS |
| 2 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 3 | FEUILLES DE GÉLATINE |
| 625 G | DE CRÈME FLEURETTE |
| 10 CL | DE RHUM |

### La crème au beurre au café

| | |
|---|---|
| 25 CL | DE LAIT ENTIER |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 215 G | DE JAUNES D'ŒUFS |
| 825 G | DE BEURRE |
| 200 G | DE MERINGUE ITALIENNE (VOIR P. 44) |
| | EXTRAIT DE CAFÉ (QS) – ÉVITER LE TRABLIT |

### Le glaçage lait-café

| | |
|---|---|
| 56,5 CL | D'EAU |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 150 G | DE GLUCOSE |
| 250 G | DE COUVERTURE LAIT |
| 100 G | DE COUVERTURE IVOIRE |
| 2 | FEUILLES DE GÉLATINE |
| 20 G | DE CAFÉ SOLUBLE |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 500 G | DE COUVERTURE LAIT |
| | NESCAFÉ BROYÉ (QS) |
| | PAILLETÉ FEUILLETINE BROYÉ (QS) |
| | COUVERTURE IVOIRE (QS) |
| | CAFÉ (PUNCH À GÉNOISE, QS) |

## Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

## Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

## Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

## Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).



# Coup de Spoon

## barre chocolatée au miel

Pour 2 cadres taille basse 40 x 60 cm



### Ingrédients

**Le croustillant**

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture lait |
| 700 g | de riz soufflé |
| 1,080 kg | de praliné |

**La crème nougat-miel**

| | |
|---|---|
| 250 g | de jaunes d'œufs |
| 400 g | de miel |
| 160 g | de gélatine |
| 800 g | de pâte de nougat + 20 cl de crème fleurette |
| 1,5 l | de crème fleurette (à monter) |

**La mousse de chocolat au lait**

| | |
|---|---|
| 1,8 kg | de crème fleurette |
| 1,2 kg | de couverture lait |

**Le glaçage au caramel**

| | |
|---|---|
| 1 kg | de sucre |
| 1,65 litre | de crème fleurette |
| 650 g | de glucose |
| 150 g | de beurre |
| 500 g | de couverture lait |
| 10 | feuilles de gélatine |

**La garniture**

Pignons sablés au sel (QS), voir p. 134
Caramel (QS)

### Préparation du glaçage

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire fondre le sucre à sec. Lorsque celui-ci devient caramel, y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Bien mélanger et réserver au frais.

### Préparation du croustillant

Faire fondre la couverture lait. Y incorporer le praliné, puis le riz soufflé. Commencer le montage de l'entremets en abaissant l'appareil croustillant à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier à une épaisseur régulière de 1 cm. Bloquer, puis déposer l'abaisse dans le cadre, et réserver au frais.

### Préparation de la crème nougat-miel

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Réunir les jaunes d'œufs dans un batteur. Porter le miel à ébullition, puis le verser sur les jaunes d'œufs pendant le battage. Bien monter l'ensemble.

Détendre la pâte de nougat avec les 20 cl de crème fleurette. Monter le reste de la crème.

Incorporer à la pâte à bombe, dans le batteur, la gélatine ramollie et fondue. Incorporer ensuite la pâte de nougat, et enfin, délicatement, la crème montée.

Remplir à moitié les cadres de crème miel-nougat, bloquer au froid.

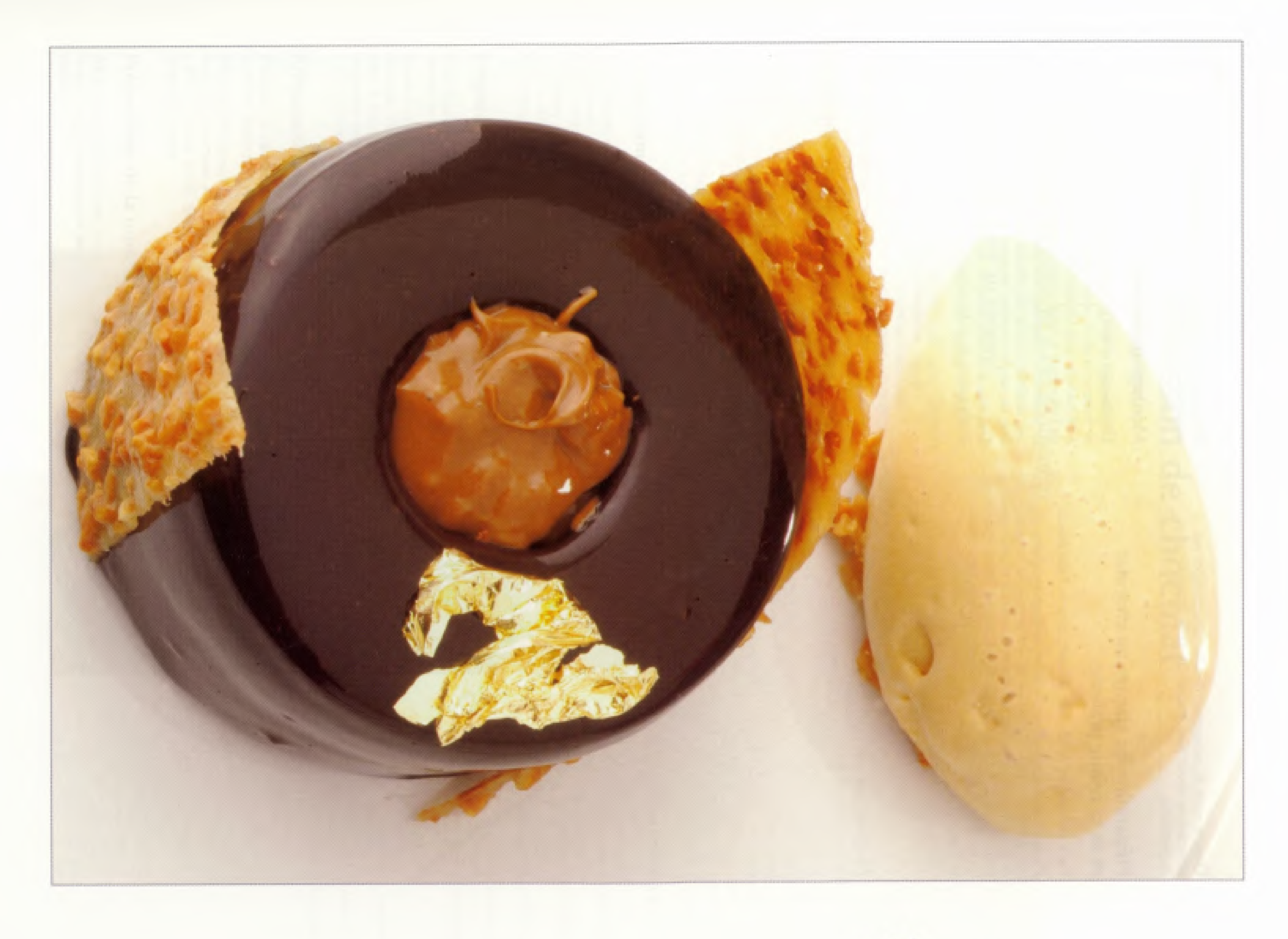
### Préparation de la mousse de chocolat au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser et bloquer au froid.



### *Glaçage et Présentation*

*Tempérer le glaçage. Détailler le contenu du cadre en barres rectangulaires de 4 x 10 cm. Parsemer les barres de pignons sablés. Napper de glaçage tempéré la barre de chocolat au miel encore dure et froide (ce détail facilite la tenue). Servir frais, décoré de caramel filé.*



# Poêlée de mirabelles

au **vin blanc**, **gelée** de **pomme**, **mikados** à la **vanille**

Pour 6 personnes



## Ingrédients

### La pâte sucrée

| | |
|---|---|
| 150 g | de beurre |
| 120 g | de sucre glace |
| 300 g | de farine type 45 |
| 1 | œuf |
| 10 g | de vanille en poudre |

### La gelée de pomme

| | |
|---|---|
| 17 cl | de jus de citron |
| 17 cl | de jus de pomme |
| 80 g | de sucre |
| 200 g | de vin blanc |
| 3 | feuilles de gélatine |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 600 g | de mirabelles |
| 15 cl | de vin blanc |
| 50 g | d'amandes fraîches |
| | beurre (QS) |
| | sucre semoule (QS) |
| | sucre glace (QS) |

## Confection des mikados en pâte sucrée

Travailler le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'œuf. Incorporer au mélange la farine tamisée et terminer en ajoutant la vanille.
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Façonner la pâte en boudins de quelques millimètres de diamètre et de 20 cm de longueur. Les laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Cuire les mikados sur Sylpat 10 minutes à 150 °C, à four ventilé. Laisser refroidir.

## Préparation de la gelée de pomme

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le jus de citron, le jus de pomme, le sucre et le vin blanc. Laisser tiédir un peu, puis incorporer la gélatine bien essorée. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la garniture

Dénoyauter les mirabelles sans séparer complètement les deux moitiés. Les faire revenir à la poêle avec du beurre et du sucre semoule. Retirer les fruits, déglacer la cuisson avec le vin blanc et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop léger et fluide.

## *Présentation*

*Saupoudrer les mikados de sucre glace. Déposer les mirabelles et leur jus de cuisson dans une assiette creuse. Parsemer d'amandes fraîches et garnir de gelée de pomme. Terminer en disposant en quinconce les mikados de pâte sucrée.*





# Hérisson de chocolat

## aux amandes de Provence caramélisées

Pour 4 personnes





### Ingrédients

**La mousse au chocolat**

| | |
|---|---|
| 12 cl | de lait |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 60 g | de chocolat noir amer |
| 15 g | de beurre |
| 30 g | de cacao |
| 50 g | de crème fleurette |
| 1 | blanc d'œuf |
| 25 g | de sucre |
| 1 | feuille de gélatine |

**Le praliné feuilletine**

| | |
|---|---|
| 60 g | de praliné |
| 30 g | de pailleté feuilletine |
| 15 g | de chocolat au lait |

**Les amandes de Polignac**

| | |
|---|---|
| 200 g | d'amandes effilées |
| 50 g | de sirop à 30 °Baumé |

**La sauce chocolat**

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'eau |
| 200 g | de cacao |
| 150 g | de sucre |
| 200 g | de crème double |

**Le glaçage chocolat**

**La ganache**

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de chocolat |

**La sauce profiteroles**

| | |
|---|---|
| 10 cl | d'eau |
| 70 g | de sucre |
| 30 g | de cacao en poudre |
| 3 cl | de crème fleurette |

*Pour cette recette, vous devrez employer quatre moules en forme de hérisson.*

### Confection de la mousse au chocolat

Concasser le chocolat. Battre les jaunes d'œufs. Porter le lait à ébullition et le verser progressivement sur les jaunes d'œufs battus. Cuire ce mélange jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise, et passer au chinois. Ajouter aussitôt le chocolat concassé, le beurre et le cacao en poudre. Fouetter ce mélange.

Monter la crème en chantilly. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Monter les blancs d'œufs au batteur et y verser le sirop chaud en filet sans cesser de battre. Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Égoutter la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise chocolatée tiédie. Incorporer délicatement la meringue, puis la chantilly.

### Confection du praliné feuilletine

Faire fondre le chocolat au lait. Mélanger le pailleté feuilletine et le praliné, puis ajouter le chocolat fondu. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis détailler à une dimension légèrement inférieure à celle des moules. Réserver.

### Confection du glaçage

Concasser le chocolat. Porter la crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat concassé et bien mélanger pour obtenir une ganache.

Préparer la sauce profiteroles en faisant bouillir l'eau, le sucre et le cacao en poudre, puis en ajoutant la crème. Mélanger les deux appareils.

### Montage des hérissons

Mouler la mousse au chocolat à mi-hauteur des moules. Ajouter le pailleté, et garnir de mousse au chocolat au ras du moule. Bloquer au froid.

### Confection de la sauce et des amandes caramélisées

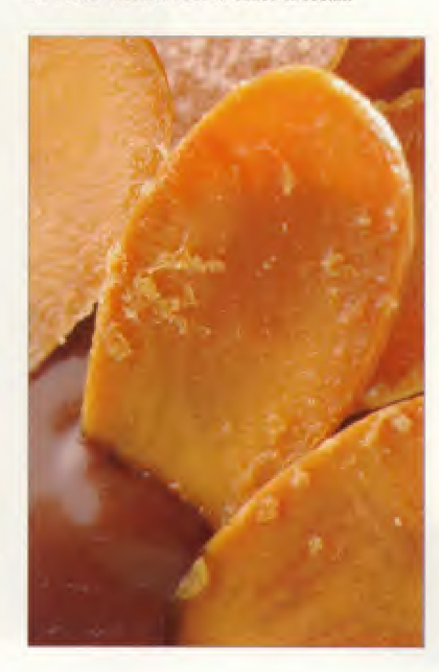
Porter à ébullition l'eau, le sucre et le cacao. Ajouter la crème double et porter de nouveau à ébullition. Réserver au chaud.

Mélanger le sirop et les amandes. Étaler les amandes une par une sur une plaque antiadhésive ou sur Sylpat, les passer à four doux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées. À la sortie du four, laisser refroidir et réserver au sec.

## Finition et Dressage

*Démouler les hérissons et les poser sur une grille. Tempérer le glaçage et en napper les hérissons. Bien laisser égoutter.*

*Déposer les hérissons sur les assiettes et les piquer d'amandes caramélisées. Poudrer légèrement de cacao et servir avec la sauce chocolat.*





# Noix de coco en surprise glacée

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La glace à la noix de coco

| | |
|---|---|
| 1,25 litre | de lait |
| 12,5 cl | de crème fleurette |
| 60 g | de lait en poudre |
| 90 g | de glucose atomisé |
| 300 g | de sucre semoule |
| 9 | jaunes d'œufs |
| 80 g | de beurre |
| 9 g | de stabilisateur à glace |
| 350 g | de pulpe de coco |

### Les coques de chocolat

| | |
|---|---|
| 1 kg | de chocolat noir caraque pour constituer les coques |
| 500 g | de chocolat noir caraque pour le flocage |
| 500 g | de beurre de cacao pour le flocage |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 1 | noix de coco fraîche |
| 50 cl | de sirop à 15 °Baumé |
| 500 g | de fruits de la passion |
| | fruits exotiques : mangue, papaye, kiwi, ananas |
| 50 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |

### Préparation de la glace et des coques de chocolat

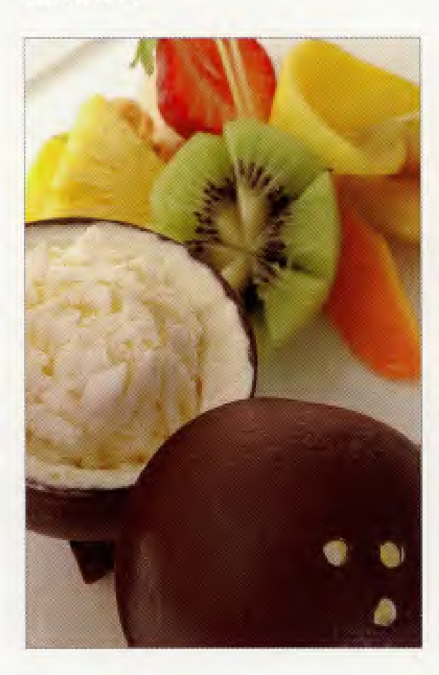
Chauffer tous les éléments de la glace coco à 84 °C ; laisser refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver au froid.

Faire fondre 1 kg de chocolat et le tabler. Dans des moules à dunette ou en dôme de 7,5 cm de diamètre, confectionner des coques avec le chocolat tablé. Les mettre au réfrigérateur, démouler puis pulvériser au pistolet avec un mélange à parts égales de beurre de cacao et de chocolat. Réserver.

### Préparation de la garniture de fruits et des copeaux de coco

Extraire le jus de fruit de la passion à travers une passoire fine. Détailler les fruits, les glacer avec le jus de passion.

Découper une noix de coco décortiquée en huit, laver les morceaux, puis, à l'aide d'un économe, détailler des copeaux de chair blanche qu'on fera cuire dans un sirop à 15 °Baumé pour attendrir le fruit. Égoutter les copeaux, puis les étaler sur un Sylpat. Cuire au four à 80 °C pendant 2 heures ou plus selon la durée nécessaire au séchage. Réserver au sec.



### *Finition et Dressage*

*Turbiner la glace coco. Monter la crème fleurette et le sucre en chantilly. En garnir les extrémités intérieures des coques de chocolat pour leur donner l'apparence d'une noix de coco, en prenant soin de laisser au centre une cavité où l'on logera la quenelle de glace coco. Sur une assiette, déposer la salade de fruits exotiques. Ajouter la coque de chocolat garnie, y déposer la quenelle de glace et décorer de copeaux de noix de coco séchée. Décorer avec le jus de fruit de la passion.*

# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



## *Présentation*

*Démouler, retirer le Rhodoïd.*

*Glacer l'entremets avec le glaçage tempéré et décorer le pourtour avec des triangles de chocolat.*

*À l'aide d'un cornet garni de couverture ivoire fondue et tempérée, inscrire « Moka » sur le dessus. Réserver au frais et servir frais.*





Fruits

Fruits confits

Fruits rouges





## Confection de la garniture

Tempérer la couverture ivoire. En utiliser une partie pour confectionner les décors grillagés au cornet sur feuille de Rhodoïd. Réserver ces décors.

Étaler finement le reste de couverture ivoire sur des feuilles de Rhodoïd et y détailler des triangles creux de taille légèrement inférieure à celle des moules.

## Montage de l'entremets

Déposer au fond de chaque moule triangulaire une dacquoise au coco. Introduire la mousse au coco dans une poche à douille unie et déposer la mousse à mi-hauteur en ramenant une partie de la mousse sur le côté large du moule.

Déposer par-dessus une portion de baba bien égouttée, et laisser prendre au réfrigérateur.

Terminer par la mousse cocktail et lisser. Bloquer au froid.

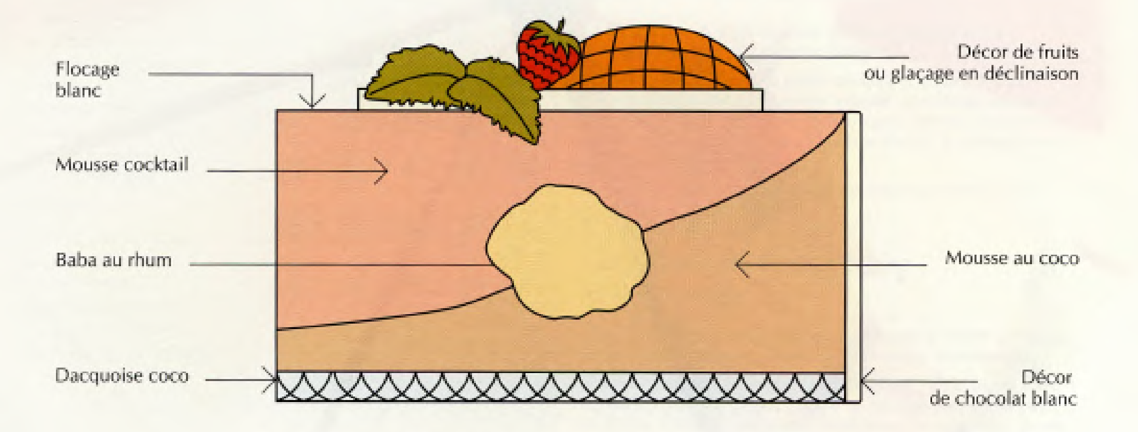
# *Présentation*

*Démouler les portions individuelles et reconstituer l'entremets. Décorer chaque portion d'un triangle de chocolat blanc.*

*Floquer au pistolet.*

*Décorer chaque portion de nappage en dégradant la coloration de façon à donner l'impression visuelle d'un coucher de soleil. Une seule portion sera décorée de fruits frais détaillés et recouverts de nappage neutre.*

*Réserver et servir frais.*



# Avant-propos





## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



## *Montage et Présentation*

*Masquer de glace coco le fond d'un verre à fond plat. Y former une cavité à l'aide d'une cuillère. Y déposer la brunoise de fruits exotiques, puis le granité Malibu gratté à la fourchette. Servir en même temps que le soufflé.*






Agrumes
27



# Toble'Spoon

## glace nougat, robe de chocolat au lait

Pour 20 personnes



### Ingrédients

**La glace nougat**

| | |
|---|---|
| 2,5 litres | de lait |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 125 g | de lait en poudre |
| 125 g | de glucose |
| 700 g | de sucre |
| 19 | jaunes d'œufs |
| 155 g | de beurre |
| 22 g | de stabilisateur à glace |
| 310 g | de pâte de nougat |

**La nougatine**

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 500 g | de glucose |
| 500 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

**Le coffre et la garniture**

couverture lactée (QS)
dés de nougat (QS)
miel liquide (QS)

### Confection de la glace nougat

Cuire au bain-marie à 84 °C les ingrédients de la glace nougat. Laisser refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

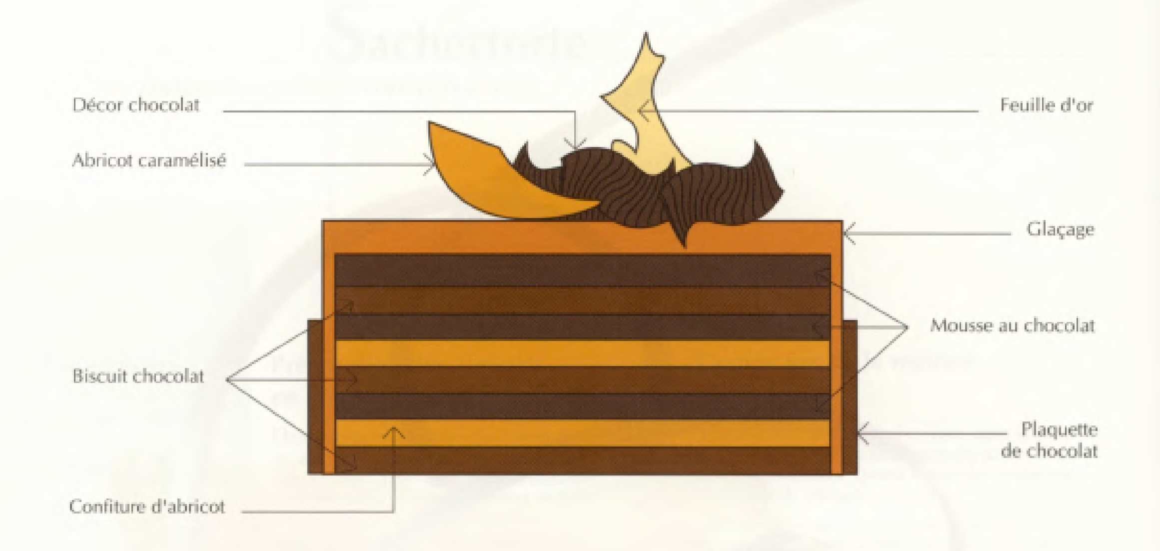
### Confection des barres chocolatées

Prendre des moules en forme de barres Toblerone, les masquer à l'aide d'un pinceau avec de la couverture lactée tempérée en prenant soin de ne pas poser une couche trop épaisse. Laisser figer. Dans le fond des moules, déposer des morceaux de nougat finement taillés, puis ajouter la glace nougat au ras des moules. Bloquer au froid. À la sortie du froid, masquer de couverture lactée, en couche régulière, un morceau de papier sulfurisé de la dimension de la base du moule, appliquer le côté chocolaté sur la glace, remettre au froid.

### Réalisation de la nougatine

Faire fondre le glucose avec le sucre sans coloration. Incorporer le beurre et finir en ajoutant les amandes. Stocker au réfrigérateur. Détailler de petites quantités à la fois et les étaler sur un Sylpat pour les faire cuire au four à 170-180 °C. Ensuite, les concasser finement.

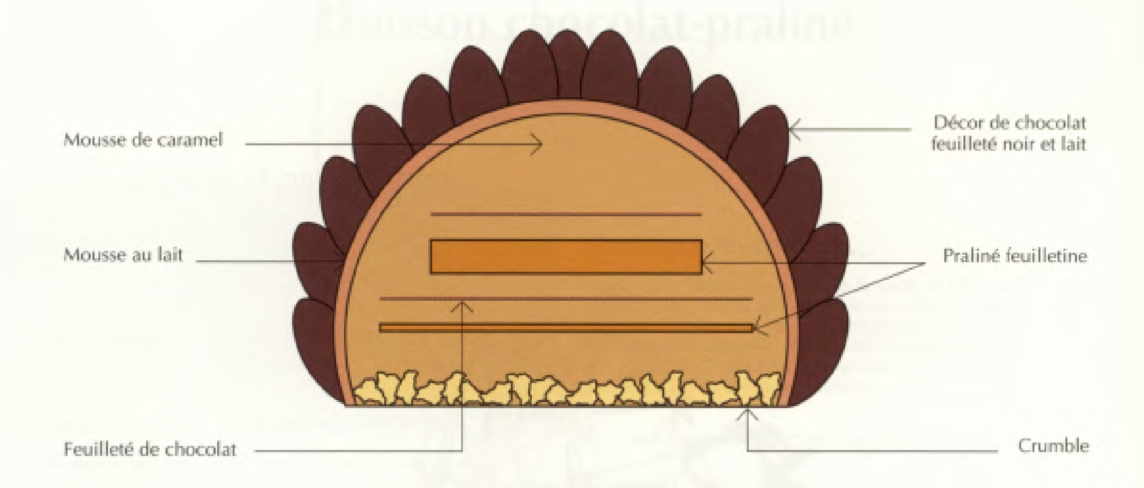





## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*





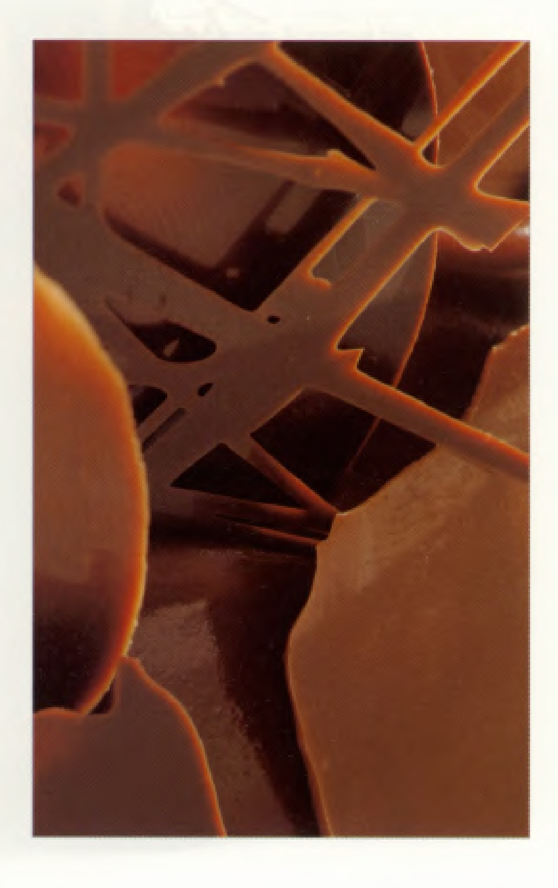

## Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

## Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.





# Nougat à la pistache

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



## Ingrédients

PAPIER DE PAIN AZYME (QS)
COLORANT VERT (QS)

### Le nougat

| | |
|---|---|
| 830 G | DE SUCRE SEMOULE POUR LE SIROP AU MIEL |
| 180 G | DE GLUCOSE |
| 25 CL | D'EAU |
| 500 G | DE MIEL DE LAVANDE |
| 100 G | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 40 G | DE SUCRE SEMOULE POUR LES BLANCS D'ŒUFS |
| 350 G | DE PISTACHES |
| 350 G | D'AMANDES BRUTES |
| 200 G | DE PÂTE DE PISTACHE |

Torréfier les amandes et les réserver au chaud.

Battre les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre semoule, ajouter un peu de colorant vert.

Pendant ce temps, cuire d'une part le miel de lavande à 130 °C et, d'autre part, les 830 g de sucre, le glucose et l'eau à 150 °C.

Lorsque les blancs sont bien montés, commencer l'amalgame en ajoutant d'abord le miel cuit, ensuite le mélange sucre-glucose, le tout en filet et sans discontinuer. Laisser monter.

Dessécher le mélange et le terminer à la feuille en incorporant les fruits secs et la pâte de pistache.

Couler l'appareil dans un cadre préalablement garni d'une feuille de papier azyme. Lisser, couvrir d'une autre feuille de papier azyme et laisser refroidir.

Détailler le nougat selon votre convenance, l'envelopper de film alimentaire et le conserver au sec.





## Montage de l'entremets

Le montage se fait en plusieurs étapes.

Sortir du froid les dômes garnis de mousse au chocolat au lait, et remplir la cavité de glace au praliné turbinée. Bloquer au froid.

Démouler l'entremets, puis le glacer avec le glaçage au praliné. Entreposer dans une vitrine à glace.

## *Présentation*

*Sur une assiette carrée, monter le crumble dans un cercle. Poser dessus, au dernier moment, le crousti-fondant ; décorer d'une tuile de crème pâtissière et de noisettes enrobées de caramel.*





# Toble'Spoon

## glace nougat, robe de chocolat au lait

Pour 20 personnes



### Ingrédients

**La glace nougat**

| | |
|---|---|
| 2,5 litres | de lait |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 125 g | de lait en poudre |
| 125 g | de glucose |
| 700 g | de sucre |
| 19 | jaunes d'œufs |
| 155 g | de beurre |
| 22 g | de stabilisateur à glace |
| 310 g | de pâte de nougat |

**La nougatine**

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 500 g | de glucose |
| 500 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

**Le coffre et la garniture**

couverture lactée (QS)
dés de nougat (QS)
miel liquide (QS)

### Confection de la glace nougat

Cuire au bain-marie à 84 °C les ingrédients de la glace nougat. Laisser refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

### Confection des barres chocolatées

Prendre des moules en forme de barres Toblerone, les masquer à l'aide d'un pinceau avec de la couverture lactée tempérée en prenant soin de ne pas poser une couche trop épaisse. Laisser figer. Dans le fond des moules, déposer des morceaux de nougat finement taillés, puis ajouter la glace nougat au ras des moules. Bloquer au froid. À la sortie du froid, masquer de couverture lactée, en couche régulière, un morceau de papier sulfurisé de la dimension de la base du moule, appliquer le côté chocolaté sur la glace, remettre au froid.

### Réalisation de la nougatine

Faire fondre le glucose avec le sucre sans coloration. Incorporer le beurre et finir en ajoutant les amandes. Stocker au réfrigérateur. Détailler de petites quantités à la fois et les étaler sur un Sylpat pour les faire cuire au four à 170-180 °C. Ensuite, les concasser finement.





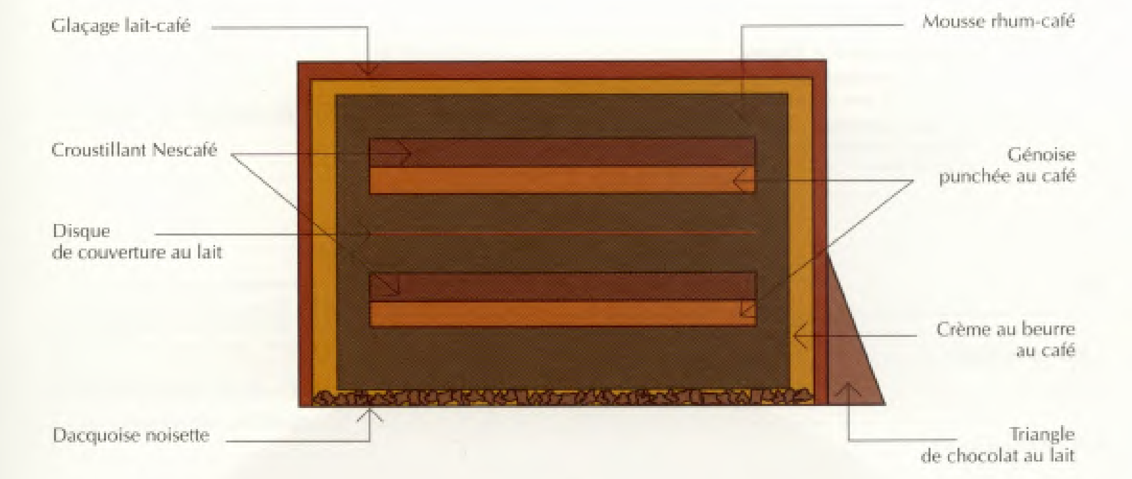

















## Préparation du glaçage lait-café

Hacher la couverture lait et la couverture ivoire. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réunir l'eau, la crème fleurette, le sucre et le glucose. À ébullition, ajouter le café soluble puis verser le tout sur la couverture hachée. Recuire le tout à 105 °C. Laisser tiédir et incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Ne pas travailler à plus de 35 °C afin d'éviter de perdre la brillance caractéristique de la gélatine.

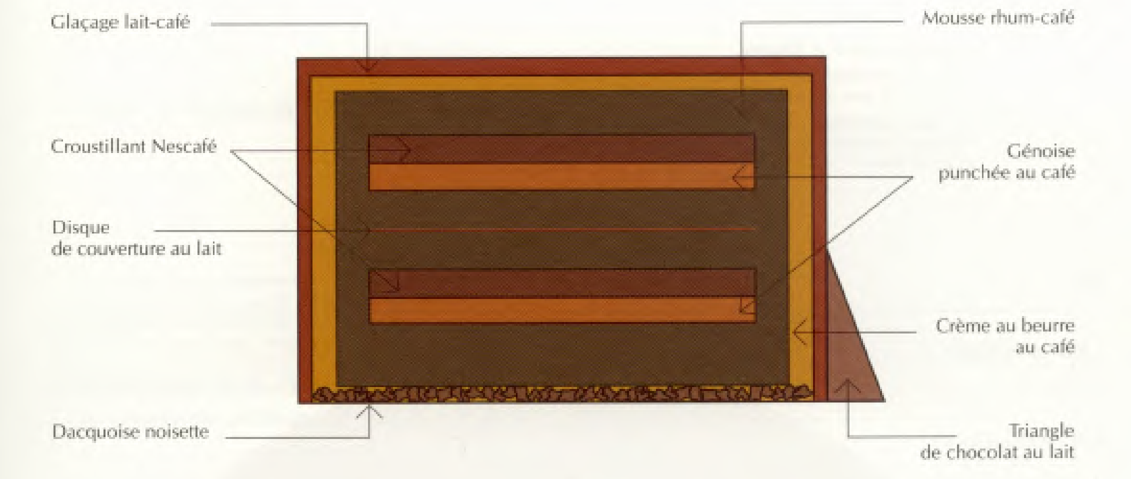
## Préparation de la garniture

Tabler la couverture lait et l'étaler finement sur Rhodoïd. Avant que le chocolat ne durcisse, le parsemer de Nescafé et de pailleté feuilletine broyé. Quand il a durci, y détailler quelques triangles qui serviront au décor du pourtour, et emporter également des cercles de 16 cm de diamètre (deux par entremets) qui serviront au montage.

## Montage

Chemiser les cercles de Rhodoïd et masquer ceux-ci de crème au beurre. Déposer au fond un disque de dacquoise noisette. Déposer la mousse au café à l'aide d'une poche, déposer dessus le croustillant Nescafé, puis le feuillet lait et la génoise coupée en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et punchée à l'espresso. Répéter l'opération en terminant par de la mousse au café à 2 cm du bord. Masquer de crème au beurre et bloquer au froid.










## Préparation du glaçage lait-café

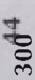
Hacher la couverture lait et la couverture ivoire. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réunir l'eau, la crème fleurette, le sucre et le glucose. À ébullition, ajouter le café soluble puis verser le tout sur la couverture hachée. Recuire le tout à 105 °C. Laisser tiédir et incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Ne pas travailler à plus de 35 °C afin d'éviter de perdre la brillance caractéristique de la gélatine.

## Préparation de la garniture

Tabler la couverture lait et l'étaler finement sur Rhodoïd. Avant que le chocolat ne durcisse, le parsemer de Nescafé et de pailleté feuilletine broyé. Quand il a durci, y détailler quelques triangles qui serviront au décor du pourtour, et emporter également des cercles de 16 cm de diamètre (deux par entremets) qui serviront au montage.

## Montage

Chemiser les cercles de Rhodoïd et masquer ceux-ci de crème au beurre. Déposer au fond un disque de dacquoise noisette. Déposer la mousse au café à l'aide d'une poche, déposer dessus le croustillant Nescafé, puis le feuillet lait et la génoise coupée en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et punchée à l'espresso. Répéter l'opération en terminant par de la mousse au café à 2 cm du bord. Masquer de crème au beurre et bloquer au froid.



# Ananas en sandwich

## cuit et cru, crumble



Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le palet ananas

500 g de chair d'ananas
150 g de sucre
6 feuilles de gélatine

### La mousse de coco

800 g de purée de coco
10 feuilles de gélatine
140 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
600 g de crème fleurette

### Le crumble

500 g de beurre
500 g de sucre
500 g de farine
375 g de poudre d'amandes

### La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

## Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une [illegible]. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

## Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe [illegible] sur feu vif [illegible] l'humidité [illegible] les incorporer [illegible] Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

## Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

## Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.

## Finition et Dressage

*Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.*

*Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.*

*Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.*



# [illegible]êches jaunes

## fourrées d'abricots et de pistaches, rôties au four

Pour 4 personnes

## Ingrédients

5 pêches jaunes
50 g de beurre
75 g de sucre

### La garniture

4 abricots
25 g de pistaches concassées
50 g de beurre
75 g de sucre
jus de fraise (QS) (voir p. 186)

## Préparation de la compotée d'abricots

Couper les abricots en huit. Les cuire au beurre et au sucre sur feu doux jusqu'à obtention d'une compotée avec morceaux. Ajouter alors les pistaches concassées. Réserver.

## Cuisson des pêches

Peler les pêches après les avoir ébouillantées. Les couper en deux, retirer les noyaux. Dans une sauteuse, faire cuire le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel clair. Y déposer les demi-pêches, les faire revenir sur toutes les faces, puis ajouter la dernière pêche coupée en morceaux pour réaliser un braisage. Déglacer avec un peu d'eau. Porter à ébullition puis recouvrir de papier d'aluminium. Cuire au four à 200° C. Vérifier la cuisson avec la lame d'un petit couteau : la pêche doit être tendre. À la sortie du four, prélever le jus de cuisson et le faire réduire en réservant les pêches. Passer le jus au chinois.

# Bostock

*Finition et Dressage*

Pour 10 personnes

40

Classique

*Farcir une demi-pêche sur deux avec la compotée chaude. Recouvrir d'une autre demi-pêche, napper du jus de cuisson réduit et de quelques gouttes de jus de fraise. Décorer de pistaches concassées.*

## Ingrédients

### Le sirop d'amande

- 250 g de sucre semoule
- 17,5 cl d'eau
- 250 g d'amandes douces
- 2 g d'amandes amères mondées
- 62 g de sucre glace
- eau de fleur d'oranger (QS)

### La crème d'amande

- 200 g de beurre
- 400 g de TPT blanc (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes mondées et de sucre glace)
- 50 g de poudre à crème
- 120 g d'œufs
- 400 g de crème pâtissière (c.-à-d. 50 % de la masse des autres ingrédients)

### La garniture

- brioche mousseline (QS, voir recette du pas-à-pas p. 490)
- amandes effilées (QS)

## Préparation du sirop d'amande

Faire bouillir 15 cl d'eau avec les 250 g de sucre.

Monder les amandes, puis les mixer avec le sucre glace et 2,5 cl d'eau. Verser le sirop bouillant sur ce mélange et remettre sur feu doux. Faire cuire ainsi pendant 20 minutes.

Retirer du feu. Après cuisson, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver au réfrigérateur.

## Confection de la crème d'amande

Malaxer le beurre en pommade. Ajouter les œufs petit à petit en battant. Incorporer le TPT et la poudre à crème, puis incorporer 50 % du poids de la masse obtenue en crème pâtissière. Lisser et réserver.



# Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre



*Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.*

## Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

## Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

## Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

## Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

## Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 23 g | de levure de boulanger |
| 60 g | de sucre semoule |
| 12 g | de sel fin |
| 300 g | d'œufs entiers |
| 400 g | de beurre |
| 2 | jaunes d'œufs |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 225 g | de poudre d'amandes |

### La marmelade d'agrumes

| | |
|---|---|
| 3 | pamplemousses rouges Ruby Red |
| 2 | oranges de table |
| 1 | citron |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 80 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 60 g | de beurre |

### Le punchage

| | |
|---|---|
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 10 cl | d'eau |
| 30 cl | de jus d'agrumes |

### La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74

Banane

Banane

Banane

Banane

# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

## Desserts et Pâtisserie



# Feuilleté aux poires caramélisées

crème **williamine,**
façon **Michel Guérard**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le feuilletage inversé

**La détrempe**

| | |
|---|---|
| 230 g | de farine type 45 |
| 50 g | de farine type 55 |
| 12 g | de sel |
| 14 cl | d'eau |

**Le beurre de tourage**

| | |
|---|---|
| 400 g | de beurre |
| 120 g | de farine type 45 |

### La crème williamine

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 4 | jaunes d'œufs |
| 40 g | de poudre à crème |
| 180 g | de sucre |
| 1 cl | de williamine |
| 10 cl | de crème fleurette |

### Les garnitures

| | |
|---|---|
| | dorure pour le feuilletage (œuf battu) |
| 4 | poires passe-crassanes |
| 50 cl | d'eau |
| 100 g | de sucre |
| 1 | gousse de vanille |
| 150 g | de sucre cristal |

*Michel Guérard est considéré comme l'inventeur de la « nouvelle cuisine » ; il a allégé la cuisine française dans le respect de ses produits et de ses traditions. Ce feuilleté est représentatif de son style à la fois gourmand et épuré.*

### Préparation du feuilletage

Celui-ci sera confectionné la veille. Préparer une détrempe en mélangeant délicatement les ingrédients. La pâte doit rester assez ferme. Envelopper la pâte d'un film alimentaire et la faire reposer au réfrigérateur.

Préparer le beurre de tourage : malaxer la farine avec le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Façonner ce mélange en carré, envelopper celui-ci de film alimentaire et le laisser reposer 30 minutes au frais.

Abaisser le beurre de tourage en un rectangle de 40 cm de longueur et de 15 cm de largeur.

Abaisser et allonger la détrempe aux deux tiers de la longueur du beurre de tourage, la déposer sur l'abaisse de beurre et donner un tour simple (replier le tout en trois sur lui-même, en portefeuille, de façon symétrique ; abaisser et replier encore). Laisser reposer 4 heures et redonner un tour double (replier l'abaisse en quatre symétriquement, en ramenant deux fois chaque extrémité vers le centre, abaisser et replier). Terminer par un tour simple.

Laisser reposer jusqu'à utilisation.

### Confection des feuilletés

Diviser la pâte en morceaux. Abaisser les pâtons au laminoir, position 4, puis y découper des carrés de 10 x 10 cm à l'aide d'un couteau bien aiguisé pour éviter de pincer la pâte.

Retourner ces carrés pour éviter qu'ils ne s'ovalisent. Dorer la surface à l'œuf (en évitant toute coulure qui pourrait empêcher la montée correcte du feuilletage), et déposer les carrés sur une plaque. Poser des bouchons aux extrémités de la plaque, puis couvrir d'une grille. Les bouchons empêcheront la grille de marquer le feuilletage. Faire cuire à four statique à 220 °C jusqu'à coloration. Faire refroidir et réserver sur grille.

### Préparation de la crème Williamine

Confectionner une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, le lait, la poudre à crème et le sucre. Une fois la crème prête, l'aromatiser avec la williamine et la lisser. Monter la crème fleurette et l'ajouter à la crème pâtissière aromatisée. Réserver.

### Pochage des poires

Préparer un sirop léger en faisant bouillir l'eau et le sucre avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Peler les poires. Les couper en deux et les évider. Les faire pocher dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter et les émincer dans le sens de la largeur afin de pouvoir les disposer en éventail.

## Finition

### Montage

*Ce dessert doit être monté au dernier moment, garni de crème et caramélisé juste avant le service si l'on veut lui garder ses qualités de croquant et de moelleux.*

*Séparer le feuilleté en deux couches et garnir l'intérieur de crème. Replacer la couche supérieure, y déposer une demi-poire et la saupoudrer de sucre cristal. Caraméliser la demi-poire à l'aide d'un fer à caramel. Le caramel devra recouvrir le fruit et couler légèrement sur les côtés du dessert. Servir sans attendre.*

# Cigares aux amandes

**crème légère au miel**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| | feuilles de brick (QS) |
| 1 kg | de pâte d'amandes à 70 % |
| 200 g | de dattes |
| 60 g | de confiture d'orange amère |
| | poudre de macis (QS) |
| 2 | cuillerées à soupe de gingembre frais râpé |
| 4 cl | d'eau de fleur d'oranger |
| | blanc d'œuf (QS) |
| | beurre fondu (QS) |

### La crème au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 7 cl | de miel liquide |

### Pour la finition

| | |
|---|---|
| | miel liquide (QS) |

## Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.



## *Finition et Dressage*

*Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).*

*Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.*

# Gâteau de poires aux trois façons

coupe **milk-shake**

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le clafoutis de poires

| | |
|---|---|
| 100 g | de beurre en pommade |
| 200 g | de TPT amandes (tant-pour-tant, quantités égales d'amandes en poudre et de sucre glace) |
| 10 g | de poudre à crème |
| 150 g | de crème pâtissière |
| | poire fraîche taillée en grosse brunoise (QS) |

### La glace vanille

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 240 g | de sucre |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 60 g | de beurre |
| 3 | gousses de vanille |

### Le granité de poiré

| | |
|---|---|
| 20 cl | d'eau |
| 150 g | de sucre |
| 750 g | de vin de poire (de marque Éric Bordelet) |

### Les poires confites

| | |
|---|---|
| | poires fraîches de cuisson (QS) |
| | sucre semoule (QS) |

### Le milk-shake

| | |
|---|---|
| 2 | boules de glace vanille |
| 20 cl | de lait frais |
| | glace pilée (QS) |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 5 | poires william (ou comice, voir introduction) |
| | jus de citron (QS) |
| | fines tranches de poire (QS) |
| | bâtonnets de gousse de vanille séchée (QS) |

*Afin d'obtenir un dessert plus riche en saveur, nous vous conseillons d'utiliser des poires de différentes origines selon leurs utilisations :*
*- beurré-hardy ou poires de curé pour cuire ou confire,*
*- poires william ou doyenné-du-comice pour consommer cru.*

## Préparation du clafoutis aux poires

Mélanger le beurre en pommade avec le tant-pour-tant et la poudre à crème. Détendre ce mélange avec la crème pâtissière (représentant 50 % du poids de la masse précédente). Ajouter la brunoise de poire. Introduire le tout dans une poche à douille lisse.

Beurrer des cercles de 6 cm de diamètre et y déposer 1 cm d'appareil à clafoutis. Cuire à 160 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver.

## Préparation de la glace vanille

Porter tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie ; débarrasser, refroidir le mélange à 4 °C, maturer, puis turbiner. Réserver au froid.

## Préparation du granité de poiré

Confectionner un sirop à froid avec l'eau et le sucre. Ajouter le poiré et bloquer au congélateur. Gratter à la fourchette pour obtenir des paillettes et réserver.

## Préparation des poires confites

Peler les fruits, les couper en deux et les évider. Préparer un caramel blond avec le sucre et l'allonger avec un peu d'eau. Installer les demi-poires au fond d'un plat allant au four et couvrir du caramel. Cuire à four statique à couvert, à 150 °C, en les arrosant régulièrement du caramel de cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient totalement confites et tendres. Une fois les poires bien confites, les retirer du plat de cuisson et les stocker à plat pour éviter de les abîmer.

Conserver le sirop de cuisson caramélisé pour le service.

## Préparation du milk-shake

Émulsionner tous les ingrédients au robot-coupe. Lorsque l'ensemble est bien mousseux, le verser en plaque gastro et réserver au réfrigérateur.

## Composition de la coupe milk-shake

Couper les poires william en deux. Les épépiner et les tailler en très fines tranches dans le sens de la longueur. Les citronner. Les ranger en éventail contre les parois du verre en laissant une marge de 1 cm entre les poires et le bord du verre.

# Piña colada ice cream

Pour 10 personnes

## Ingrédients

### Le sorbet à l'ananas

| | |
|---|---|
| 900 g | de pulpe d'ananas |
| 24 cl | d'eau |
| 270 g | de sucre |
| 30 g | de glucose atomisé |
| 6 g | de stabilisateur à sorbet |

### Le granité au rhum blanc

| | |
|---|---|
| 1 litre | d'eau |
| 200 g | de sucre |
| 20 cl | de rhum blanc |

### La gelée d'ananas

| | |
|---|---|
| 30 cl | de jus d'ananas |
| 80 g | de sucre |
| 3 | feuilles de gélatine |

### Le parfait au coco

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait de coco |
| 100 g | de sucre |
| 150 g | de jaunes d'œufs |
| 27 cl | de crème fleurette |

### La garniture

- brunoise d'ananas (QS)
- chips d'ananas
- gousses de vanille séchées
- feuilles de mélisse

## Préparation du sorbet et du granité

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Laisser refroidir et incorporer la pulpe d'ananas. Laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le granité, porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir. À froid, ajouter le rhum blanc, mélanger, et bloquer au congélateur.

## Confection de la gelée d'ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le sucre avec le jus d'ananas en mélangeant bien. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans des verres couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

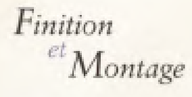
## Confection du parfait au coco

Monter la crème fleurette au fouet. Réunir le lait de coco, les jaunes d'œufs et le sucre dans un bain-marie. Mélanger. Porter le tout à 84 °C, refroidir la masse puis incorporer délicatement la crème montée.

Une fois la gelée d'ananas prise, couler le parfait coco au quart de chaque verre. Laisser prendre au froid.







## Finition et Montage

*Gratter l'appareil au rhum blanc congelé avec une fourchette pour obtenir le granité.*

*Dans chaque verre, déposer une petite quenelle de sorbet ananas sur le parfait coco. Décorer d'un peu de brunoise d'ananas, ajouter le granité au rhum blanc et une boule de sorbet à l'ananas. Décorer de gousses de vanille séchées, de chips d'ananas séché au four et de feuilles de mélisse.*

Déposer une boule de glace dans le verre et recouvrir celle-ci de milk-shake. La finition de la coupe se fera en même temps que le montage du gâteau.

## Montage du gâteau de poires

Au fond d'un cercle de 6 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, poser le clafoutis de poires. Y ranger harmonieusement les quartiers de poire confite, et déposer le tout sur une assiette.



## *Finition et Dressage*

*Au dernier moment, terminer le gâteau de poires en y déposant le granité. Décercler et décorer avec une tranche de poire et un bâtonnet de vanille séchée. Entourer l'entremets d'un filet de sirop de cuisson réservé. Déposer la coupe à côté, et servir.*





# Pommes sauvages et prunes rouges

en **tourte tiède,**
**liqueur d'herbes** infusées, **granité** de **vin vieux**

Pour 6 personnes

## Confection de la liqueur d'herbes

Mélanger l'eau-de-vie et le sirop. Ajouter les herbes. Fermer le récipient. Laisser macérer 15 jours au réfrigérateur.

Après macération, filtrer et réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la pâte sablée

Mélanger la farine, le TPT, le sucre et le beurre du bout des doigts. Lorsque le mélange prend un aspect sablé, ajouter l'œuf. Rouler la pâte en boule. L'envelopper de film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur. Y détailler deux disques de 20 cm de diamètre. Foncer d'un disque de pâte un moule de 16 cm de diamètre. Réserver le second disque.

## Préparation de l'appareil aux pommes et aux prunes

Peler et épépiner les pommes et la demi-poire. Dénoyauter les prunes. Peler l'orange et retirer les pépins. Couper les fruits en gros dés. Ajouter le sucre, la vanille fendue en deux et grattée et le porto. Cuire doucement pour obtenir une compote sèche. Laisser refroidir.

## Confection de la tourte

Lorsque les fruits sont froids, retirer la gousse de vanille. Déposer la compote dans le moule. Couvrir du second disque de pâte et fermer en soudant les bords afin de ne pas laisser de fuite. Couper l'excédent de pâte. Cuire 35 minutes au four à 180 °C.

## Préparation de la sauce

Faire réduire le porto de façon à obtenir une sauce nappante.

## Confection du granité de vin

Réunir le vin, l'orange, le citron, la cannelle, la vanille fendue en deux et grattée et le sucre. Porter à ébullition. Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement.

Passer au chinois et verser en bac. Bloquer au congélateur. Remuer de temps en temps avec une fourchette pour obtenir un granité.





## Ingrédients

**La liqueur d'herbes**

| | |
|---|---|
| 1/2 | botte de menthe ou de sauge |
| 25 cl | d'eau-de-vie neutre |
| 6 cl | de sirop à 30 °Baumé |

**La pâte sablée**

| | |
|---|---|
| 100 g | de farine |
| 25 g | de TPT (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes et de sucre glace) |
| 25 g | de sucre |
| 50 g | de beurre |
| 1 | œuf |

**l'appareil aux pommes et aux prunes**

| | |
|---|---|
| 400 g | de pommes reinettes |
| 200 g | de prunes rouges |
| 90 g | de sucre semoule |
| 1/2 | poire |
| 1/2 | orange |
| 1/2 | gousse de vanille |
| | porto rouge (QS) |

**La sauce**

| | |
|---|---|
| 25 cl | de porto rouge |

**Le granité de vin**

| | |
|---|---|
| 25 cl | de vin vieux |
| 1/2 | orange |
| 1/4 | de citron |
| 1/4 | de bâton de cannelle |
| 1/4 | de gousse de vanille |
| 75 g | de sucre semoule |





# Tasse de chocolat fort

**croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée, sauce chocolat**

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le sorbet au chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 200 g | de sucre semoule |
| 200 g | de couverture caraïbe |
| 200 g | de cacao en poudre |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 170 g | de cacao en poudre |
| 170 g | de couverture caraïbe |

### Le biscuit au chocolat sans farine

| | |
|---|---|
| 500 g | de couverture extra-bitter |
| 425 g | de beurre en pommade |
| 30 g | de cacao en poudre |
| 500 g | de sucre semoule |
| 3 | œufs entiers |
| 3 | blancs d'œufs |

### Les croûtons

brioche (QS)
cassonade (QS)
beurre (QS)

### La crème vanillée

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

copeaux de chocolat noir (QS)
feuilles d'or (QS)

### Préparation du sorbet au chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait avec la crème et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, et bloquer en Pacojet.

### Préparation de la sauce chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait et la crème, et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, passer au chinois et réserver.

### Confection du biscuit au chocolat

Faire fondre la couverture extra-bitter.

Mélanger le beurre en pommade et le cacao en poudre. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Incorporer au chocolat fondu le mélange beurre-cacao, puis incorporer ce dernier mélange aux jaunes d'œufs montés.

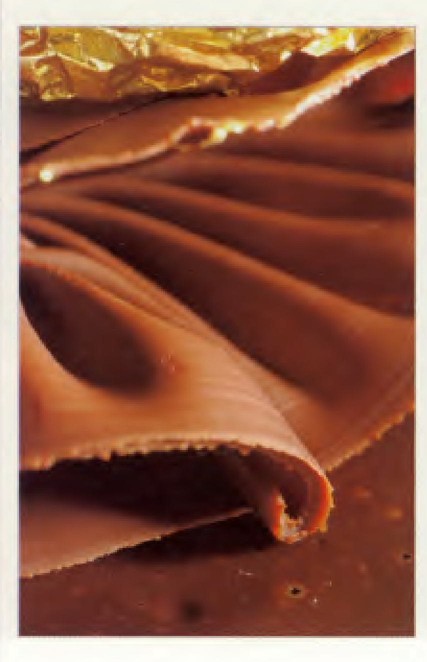
Monter les blancs d'œufs en neige, puis mélanger délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille unie, et pocher l'appareil sur une plaque en disques à la dimension de l'assiette creuse de service. Cuire 15 minutes à four ventilé, laisser refroidir et réserver au sec sous film alimentaire.

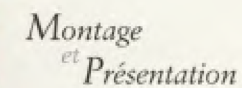
### Préparation de la crème

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème. Monter celle-ci au fouet avec le sucre, réserver au frais.

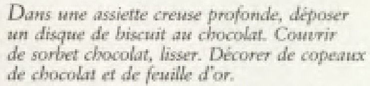
### Confection des croûtons

Découper la brioche en dés réguliers. Faites-les dorer dans un beurre noisette, puis caraméliser avec la cassonade. Réserver au sec.





## *Montage et Présentation*



*Dans une assiette creuse profonde, déposer un disque de biscuit au chocolat. Couvrir de sorbet chocolat, lisser. Décorer de copeaux de chocolat et de feuille d'or.*

*Présenter l'assiette creuse sur une grande assiette plate, dresser à part un petit pot de crème montée, un autre pot de sauce chocolat chaude et les croûtons dans un troisième pot.*



# Des pommes cuites comme une tatin

## glace à la vanille

Pour 10 personnes



### Ingrédients

#### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1,5 litre | de lait entier |
| 50 cl | de crème fleurette |
| 15 | jaunes d'œufs |
| 300 g | de sucre semoule |
| 3 | gousses de vanille |

#### Les pommes Tatin

| | |
|---|---|
| 1,5 kg | de pommes reinettes |
| 250 g | de sucre semoule |

#### Le sablé breton

| | |
|---|---|
| 250 g | de beurre |
| 500 g | de farine |
| 200 g | de sucre semoule |
| 5 | jaunes d'œufs |
| 5 g | de sel fin |
| 20 g | de levure chimique |
| 2 | gousses de vanille |

#### La sauce

Cidre de pomme brut (QS)
Beurre (QS)
Cassonade (QS)
Épluchures de pommes

### Confection de la glace à la vanille

Réunir le lait entier, la crème fleurette, les jaunes d'œufs, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Laisser maturer. Retirer la vanille, turbiner et réserver au congélateur.

### Préparation des pommes Tatin

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner. Réserver les peaux et les cœurs pour la garniture.

Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le déglacer avec de l'eau pour obtenir un sirop.

Ranger les pommes dans un plat allant au four. Les arroser du caramel et cuire au four à 170 °C, jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres. Réserver au frais.

### Confection du sablé breton

Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique. Sabler le tout à la feuille (voir le pas-à-pas, page 516).

Fendre les gousses de vanille en deux et gratter l'intérieur pour libérer les graines. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de vanille. Incorporer cette émulsion aux éléments sablés et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au laminoir à 2 mm et, à l'aide d'un emporte-pièce, la découper en disques de 6 cm de diamètre. Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir sur une grille. Réserver au sec.

### Préparation de la sauce

Faire caraméliser les peaux et les cœurs des pommes avec du beurre et de la cassonade. Déglacer la cuisson avec du cidre et laisser réduire. Passer au chinois. Réserver.



### Montage et Présentation

*Déposer un sablé breton dans un cercle de 6 cm de diamètre. Y ranger, harmonieusement, une couche de pommes Tatin, et terminer par la glace vanille. Lisser. Retirer le cercle et servir accompagné de la sauce.*



# Coupe glacée pomme verte

## pomme chaude au plat

Pour 10 personnes



### Ingrédients

#### La compote de pomme verte

| | |
|---|---|
| 480 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 180 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 50 CL | D'EAU |
| 1,6 KG | DE PULPE FRAÎCHE DE POMME VERTE |
| 10 CL | DE JUS DE CITRON |

#### Le granité au cidre

| | |
|---|---|
| 70 CL | DE CIDRE |
| 9 CL | D'EAU |
| 10 CL | DE CALVADOS |
| 150 G | DE SUCRE |

#### La pomme caramélisée

POMMES REINETTES (QS)
CASSONADE (QS)
BEURRE (QS)

#### Les chips de pommes

POMMES DE REINETTES (QS)
SIROP DE SUCRE À 30 °BAUMÉ (QS)

### Confection de la compote et du granité

Peler une pomme sur deux, évider toutes les pommes et les mixer pour obtenir une pulpe. Ajouter le jus de citron. Préparer un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau. Laisser refroidir complètement, puis l'incorporer à la pulpe de pomme verte.

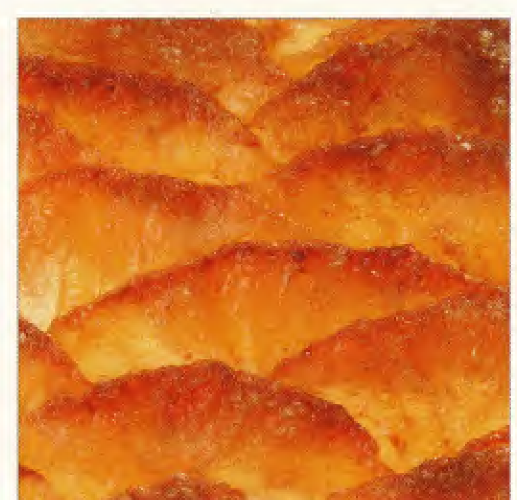
Mélanger le cidre, l'eau, le calvados et le sucre ; bien incorporer à froid, faire prendre au congélateur. Lorsque le granité est bloqué, pailleter celui-ci à l'aide d'une fourchette et réserver.

### Préparation de la pomme caramélisée

Peler des pommes reinettes, les couper en deux, les épépiner, les tailler très finement tout en les rangeant, tuilées, sur une plaque. Ajouter quelques morceaux de beurre, saupoudrer de cassonade, faire cuire et caraméliser au four (160 °C), ajouter en cours de cuisson un peu de beurre et de cassonade pour obtenir une belle couleur. Laisser tiédir.

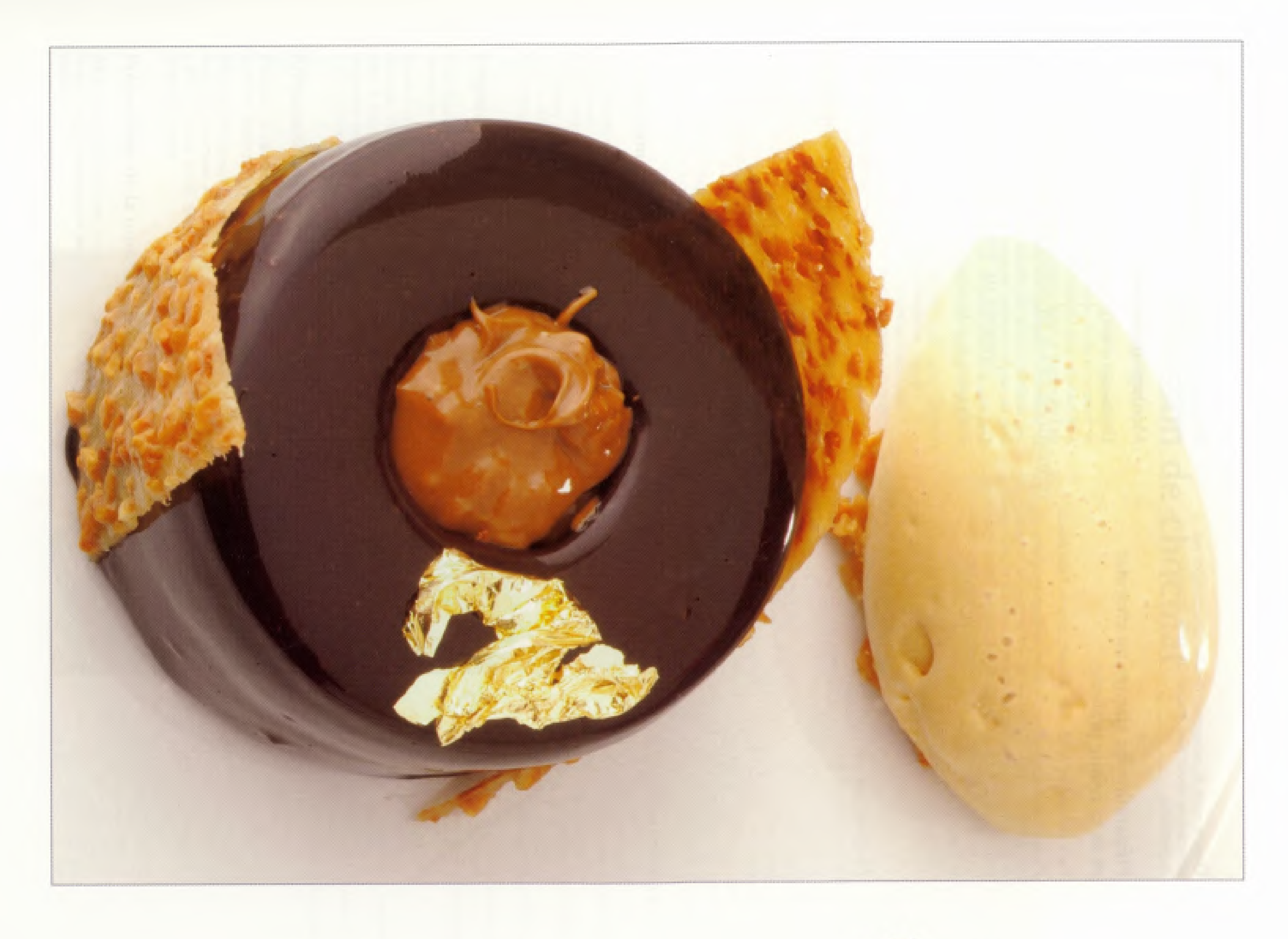
### Confection des chips de pomme

Tailler les pommes en tranches fines. Les faire tremper 1 heure dans le sirop. Les égoutter, les étaler sur Sylpat et les faire sécher au four à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver au sec.



### *Finition et Dressage*

*Masquer un verre à pied avec la compote de pomme verte bien glacée en ménageant un trou au milieu pour le granité. Au moment du service, ajouter le granité en paillettes. Décorer avec une chips de pomme. Détailler selon votre choix les pommes caramélisées et les servir à part.*



# Pomme carrée au four

## gelée de cidre, pain perdu

Pour 6 personnes



### Ingrédients

**La pomme carrée**

| | |
|---|---|
| 6 | POMMES REINETTES |
| 50 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 50 G | DE BEURRE |

**La gelée de cidre**

| | |
|---|---|
| 17 CL | DE JUS DE POMME |
| 37 CL | DE CIDRE BRUT |
| 80 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 3 | FEUILLES DE GÉLATINE |

**Le pain perdu**

| | |
|---|---|
| 6 | TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE RASSIS DE 2 CM D'ÉPAISSEUR |
| 1 LITRE | DE LAIT ENTIER |
| 75 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 4 | ŒUFS |
| 1 | PINCÉE DE SEL FIN |
| | BEURRE (QS) |

**La glace à la vanille**

| | |
|---|---|
| 1 LITRE | DE LAIT |
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 3 | GOUSSES DE VANILLE |
| 15 | JAUNES D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |

### Préparation de la pomme carrée

Laver les pommes. Inciser légèrement la peau tout autour pour leur éviter d'éclater pendant la cuisson.

Beurrer un plat allant au four et y ranger les pommes. Mélanger le beurre et le sucre et combler de ce mélange les interstices entre les pommes. Ajouter un filet d'eau. Couvrir le plat, cuire au four à 150 °C, jusqu'à ce que les pommes soient cuites mais encore bien en forme. À la sortie du four, donner une forme cubique à chacune des pommes à l'aide d'une spatule ou la façonner dans un moule carré. Réserver.

### Confection de la gelée de cidre

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le jus de pomme avec le sucre. Laisser refroidir un peu, puis ajouter la gélatine bien essorée. Mélanger. Incorporer le cidre. Réserver au réfrigérateur.

### Préparation du pain perdu

La cuisson du pain perdu doit être réalisée au dernier moment.

Dissoudre 50 g de sucre dans le lait. Faire tremper dans ce mélange les tranches de pain rassis. Battre les œufs avec le sel ; égoutter le pain et le passer dans l'œuf battu.

Préparer, dans une poêle, un caramel avec le beurre et le reste du sucre. Faire dorer les tranches de pain dans le caramel. Dresser le dessert sans attendre.

### Confection de la glace à la vanille

Réunir tous les ingrédients et la vanille fendue en deux et grattée. Porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.



### *Présentation*

*Déposer sur une grande assiette la pomme carrée et le pain perdu chaud. Déposer à côté une quenelle de glace vanille sur une brunoise de pomme crue. Présenter en accompagnement, dans un pot, la gelée de cidre.*



# Pommes cuites en Römertopf

## Ingrédients

POMMES REINETTES (QS)
CASSONADE (QS)



*La Römertopf est une cocotte à four en terre poreuse munie d'un couvercle. Avant chaque utilisation, il faut la faire tremper 15 minutes dans de l'eau froide afin que la terre se gorge d'eau. L'eau accumulée, une fois la cocotte au four, sera restituée au contenu sous forme de vapeur, ce qui produit une cuisson douce, régulière et autonome.*

*La cocotte Römertopf se nettoie sans aucun détergent. Il suffit de la faire tremper dans de l'eau chaude lorsqu'elle n'est pas encore tout à fait refroidie et de la frotter avec une éponge spéciale.*

*Il faut veiller à ce que le couvercle soit bien fermé du début à la fin de la cuisson de cette recette. Cette méthode particulière conserve aux pommes tous leurs arômes et donne à la préparation tout son intérêt. Cuites de cette façon, les pommes peuvent être consommées telles quelles ou être accompagnées de glace, de brioche, etc.*

## Préparation des pommes

Faire tremper la cocotte et son couvercle dans de l'eau froide pendant 15 mn.

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner.

Couper les pommes en tranches fines et les ranger dans la cocotte en couches planes et régulières. Parsemer chaque couche de cassonade. Remplir la cocotte jusqu'à 2 cm du bord. Terminer par une couche de cassonade.

## Cuisson des pommes

Poser le couvercle sur la cocotte. Cuire 3 heures à four statique à 200 °C. Au bout d'une heure, saupoudrer à nouveau de cassonade. Répéter cette opération toutes les 30 minutes jusqu'à la fin de la cuisson.

Servir tiède ou froid.

# Coupe caramel Spoon Food

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le mix neutre pour la glace caramel

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 400 g | de Trimoline |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 75 g | de beurre |
| 43 g | de stabilisateur à glace |
| 125 g | de sucre |

### Le caramel pour la glace

| | |
|---|---|
| 50 g | de sucre semoule |
| 10 cl | de crème fleurette |

### Le fudge

| | |
|---|---|
| 300 g | de cassonade |
| 300 g | de sucre semoule |
| 60 g | de glucose liquide |
| 30 cl | de lait |
| 1 | gousse de vanille |
| 1 | pincée de sel |
| 60 g | de beurre |

### Le sirop de caramel

| | |
|---|---|
| 200 g | de sucre semoule |
| | eau (QS) |

### La dentelle de caramel

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 30 g | de beurre |

## Préparation du mix puis de la glace caramel

Mélanger tous les ingrédients du mix et les faire chauffer doucement. En même temps, confectionner un caramel bien noir avec les 50 g de sucre semoule. Déglacer ce caramel avec la crème fleurette et ajouter le tout au mix. Porter le mélange à 84 °C puis refroidir à 4 °C. Laisser maturer toute une nuit, turbiner et réserver.

## Préparation du fudge

Dans un rondeau, cuire le sucre semoule, la cassonade, le glucose et le lait. Porter la température à 124 °C. Ajouter alors la vanille grattée et ses graines, le sel et le beurre. Faire masser le fudge puis le mouler en cadre. Une fois refroidi, détailler le fudge en petits cubes.

Une fois que la glace est turbinée, y incorporer les petits dés de fudge. Réserver au froid.

## Confection de la dentelle de caramel et de la sauce

Réaliser un caramel avec le sucre semoule. Hors du feu, incorporer le beurre. Débarrasser ce caramel sur Sylpat, laisser durcir puis concasser très finement au robot. Tamiser cette poudre sur Sylpat et enfourner le tout dans un four à 200 °C éteint. Une fois la dentelle formée, la réserver au sec.

La sauce caramel sera préparée en portant le sucre au caramel et en l'allongeant avec suffisament d'eau pour obtenir une consistance sirupeuse.

## *Dressage*

*Servir la glace caramel-fudge en coupe glacée. Arroser de sirop de caramel et décorer d'un morceau de dentelle de caramel.*



# Galets de pommes

## gelée de cidre

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**Les galets de pomme**

| | |
|---|---|
| 12 | pommes reinettes |
| | sucre semoule (QS) |
| 300 g | de cassonade |
| 100 g | de farine |
| 1 | gousse de vanille |

**La gelée de cidre**

| | |
|---|---|
| | quartiers de pomme (QS) |
| 1 | bouteille de cidre de Normandie |
| 1 | bouteille de pommeau |
| | beurre (QS) |
| | sucre semoule (QS) |
| | pectine de fruit (QS de 30 à 60 g par litre de jus selon la consistance désirée) |

**La garniture**

| | |
|---|---|
| | pommes reinettes (QS) |
| | sucre (QS) |
| | vanille (QS) |

### Préparation des galets de pomme

Peler et épépiner les pommes reinettes et les couper en 6 morceaux égaux. Réserver les peaux et les cœurs.

Préparer un sirop à 15 °Baumé dans la proportion de 350 g de sucre pour 50 cl d'eau. Plonger les morceaux de pomme dans le sirop chaud, les laisser cuire quelques minutes pour les attendrir. Les égoutter.

Mélanger la cassonade et la farine. Rouler les morceaux de pomme dans ce mélange pour les paner. Cuire sur plaque, au four à 170 °C. Dès qu'une croûte se forme et que les pommes sont bien soufflées, les retirer. Réserver à l'étuve.



### Préparation de la gelée de cidre

Faire fondre du beurre dans un sautoir. Y faire revenir avec du sucre semoule les peaux et les pépins des pommes, ainsi que quelques quartiers de pomme. Déglacer avec le cidre et le pommeau. Laisser mijoter.

Mélanger la pectine avec la même quantité de sucre. l'incorporer au mélange précédent. Cuire 5 minutes à ébullition, puis débarrasser et passer au chinois à travers un linge propre. Porter à ébullition le jus obtenu, puis le réserver au frais.

### Confection de la garniture

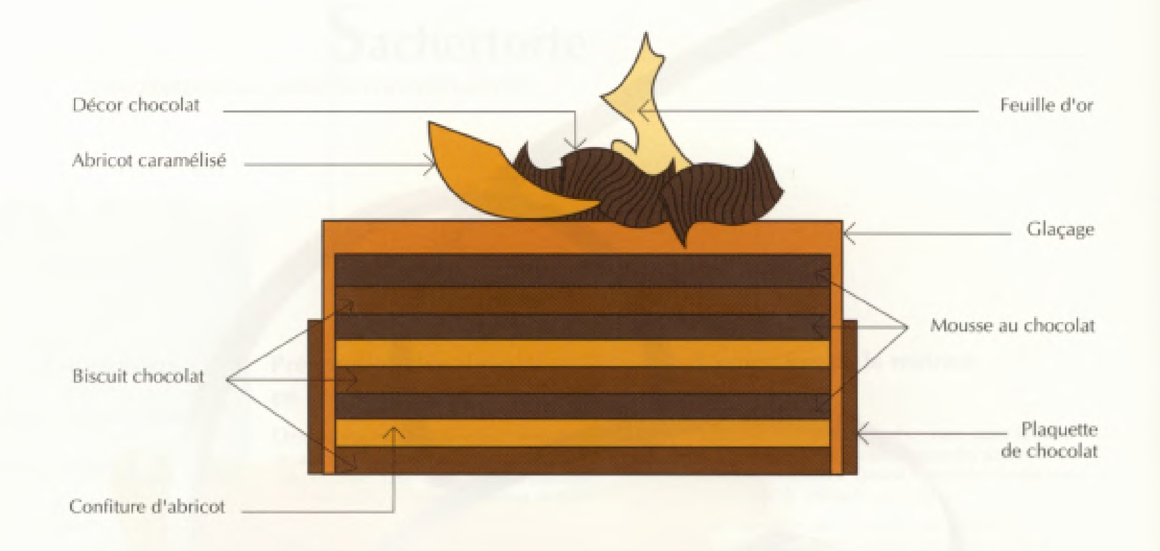
Éplucher des pommes reinettes. Les épépiner, les tailler en brunoise. Les cuire en compote avec du sucre et quelques chutes de gousses de vanille. Réserver.

### *Présentation*

*Au dernier moment, farcir les galets de pommes avec de la compote. Les disposer harmonieusement dans un artichaut (présentoir constitué par une serviette blanche pliée de façon spéciale ; voir photo). Accompagner de gelée de cidre présentée à part.*








## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*

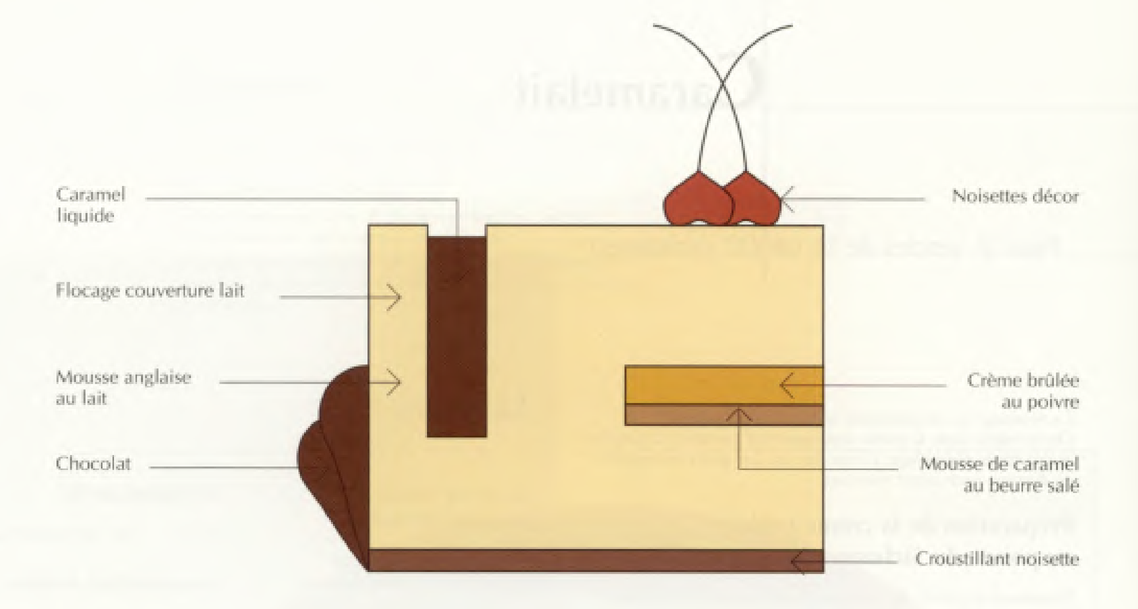


## *Finition et Présentation*

*Démouler les palets. Les napper de glaçage. réserver au froid.*
*Déposer un palet sur une assiette. Garnir le centre du palet d'une feuille d'or, de copeaux de chocolat, et accompagner de sauce chocolat à part.*








## Préparation du flocage au lait

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture lait. Passer le tout au chinois fin et réserver au chaud.

## Préparation du caramel liquide

Faire chauffer la crème fleurette. Porter le sucre au caramel et le déglacer avec la crème. Réserver.

## Préparation de la mousse au lait

Cette mousse est à utiliser immédiatement, une fois réalisée. Préparez-la donc juste avant le montage.

Préparer un appareil à bombe comme indiqué ci-dessus, en montant les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°Baumé chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette en chantilly et faire fondre la couverture. Mélanger les deux ingrédients et y incorporer ensuite la pâte à bombe.

## Montage de l'entremets

Comme nous l'avons indiqué précédemment, le montage se fait à l'envers.

Dans les cercles, pocher une couche de mousse au lait de 2,5 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre, y pratiquer six trous à intervalles réguliers.

Couvrir d'un feuillet de chocolat au lait, puis d'une fine couche de mousse au lait. Appliquer ensuite le disque de crème brûlée puis le disque de mousse au caramel en appuyant bien afin de faire remonter la mousse sur les bords.

Finir le montage par le croustillant noisette. Bloquer au froid.

Démouler, puis floquer avec le flocage au lait à l'aide d'un pistolet.





## Préparation des feuillets de crème pâtissière

Lisser la crème pâtissière au café et l'étaler sur Sylpat en une fine couche. Laisser sécher 1 heure à température ambiante. Cuire à four ventilé à 170 °C jusqu'à coloration. La cuisson doit être menée juste avant la finition du dessert.

## Confection des dentelles au chocolat

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, la pectine et le cacao. Ajouter le beurre fondu, le glucose et la pâte de cacao. Délier le mélange avec l'eau et remuer sur feu doux. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Réserver au frais. Étaler la pâte sur Sylpat en une fine couche et cuire les dentelles à 170 °C à four ventilé, jusqu'à coloration. Réserver au sec.

## *Finition et Présentation*

*Détailler en palets le contenu du cadre et parsemer les palets de pignons sablés. Tempérer le glaçage au caramel et glacer les palets. Disposer un palet sur une grande assiette plate, le couvrir d'une quenelle de glace à la nougatine. Décorer en plantant dans le palet des feuillets de crème pâtissière au café séchée et des dentelles au chocolat.*





# Clafoutis d'abricot

granité à **l'amaretto,**
**glace** à **l'amande amère,**
en superposition

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à clafoutis

| | |
|---|---|
| | prévoir 25 % du poids de l'appareil à clafoutis en crème pâtissière |
| 200 g | de beurre |
| 200 g | de poudre d'amandes |
| 200 g | de sucre glace |
| 10 g | de poudre à crème |
| 100 g | d'œufs entiers |

### La compotée d'abricots

| | |
|---|---|
| 1 kg | d'abricots frais |
| 1 kg | de sucre semoule |
| 35 cl | d'eau |
| 2 | gousses de vanille |

### La glace à l'amande amère

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait entier |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 140 g | de sucre semoule |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amandes Lubeka |
| 23 g | de lait d'amande |

### Le granité amaretto

| | |
|---|---|
| 50 cl | d'amaretto |
| 40 cl | d'eau |

### La garniture

abricots (QS)
amandes fraîches (QS)

### La tuile nougatine

| | |
|---|---|
| 100 g | de sucre semoule |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | de beurre |
| 100 g | d'amandes broyées |

## Confection de l'appareil à clafoutis

Travailler le beurre en crème. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse, y incorporer les œufs un à un, puis la poudre à crème. Ajouter la crème pâtissière. Terminer par quelques dés d'abricot frais.

Beurrer des cercles de 6,5 cm de diamètre posés sur une plaque, y verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur, et faites cuire 15 minutes environ à 170 °C à four ventilé.

Démouler, laisser refroidir, réserver.



## Préparation de la compotée et du granité

Tailler les abricots en dés. Les faire cuire avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Réserver au frais.

Pour le granité, mélanger l'eau et l'amaretto. Bloquer au congélateur.

## Préparation de la glace à l'amande amère

Faire chauffer le lait, la crème, le lait en poudre et y délayer la pâte d'amandes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Ensuite maturer, turbiner et réserver au froid.

## Confection de la tuile nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes. Déposer sur une plaque garnie d'un Sylpat la valeur d'une noix d'appareil et cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

## Finition et Dressage

*Déposer le clafoutis froid dans le fond d'un cercle de 6,5 cm de diamètre. Couvrir de tranches d'abricot frais.*

*Gratter le granité à la fourchette et le déposer sur l'édifice précédent. Terminer par la glace à l'amande amère, lisser la surface à hauteur du cercle. Décorer avec un quartier d'abricot, une tuile nougatine et quelques amandes fraîches.*

*Servir la compotée d'abricots à part.*



# Noix de coco en surprise glacée

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La glace à la noix de coco

| | |
|---|---|
| 1,25 litre | de lait |
| 12,5 cl | de crème fleurette |
| 60 g | de lait en poudre |
| 90 g | de glucose atomisé |
| 300 g | de sucre semoule |
| 9 | jaunes d'œufs |
| 80 g | de beurre |
| 9 g | de stabilisateur à glace |
| 350 g | de pulpe de coco |

### Les coques de chocolat

| | |
|---|---|
| 1 kg | de chocolat noir caraque pour constituer les coques |
| 500 g | de chocolat noir caraque pour le flocage |
| 500 g | de beurre de cacao pour le flocage |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 1 | noix de coco fraîche |
| 50 cl | de sirop à 15 °Baumé |
| 500 g | de fruits de la passion |
| | fruits exotiques : mangue, papaye, kiwi, ananas |
| 50 cl | de crème fleurette |
| 100 g | de sucre |

## Préparation de la glace et des coques de chocolat

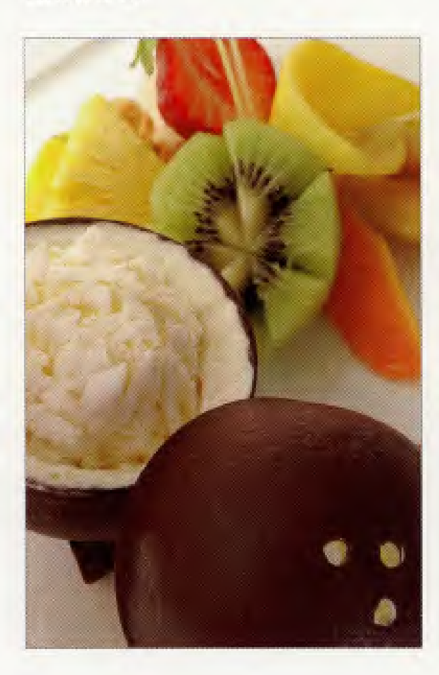
Chauffer tous les éléments de la glace coco à 84 °C ; laisser refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver au froid.

Faire fondre 1 kg de chocolat et le tabler. Dans des moules à dunette ou en dôme de 7,5 cm de diamètre, confectionner des coques avec le chocolat tablé. Les mettre au réfrigérateur, démouler puis pulvériser au pistolet avec un mélange à parts égales de beurre de cacao et de chocolat. Réserver.

## Préparation de la garniture de fruits et des copeaux de coco

Extraire le jus de fruit de la passion à travers une passoire fine. Détailler les fruits, les glacer avec le jus de passion.

Découper une noix de coco décortiquée en huit, laver les morceaux, puis, à l'aide d'un économe, détailler des copeaux de chair blanche qu'on fera cuire dans un sirop à 15 °Baumé pour attendrir le fruit. Égoutter les copeaux, puis les étaler sur un Sylpat. Cuire au four à 80 °C pendant 2 heures ou plus selon la durée nécessaire au séchage. Réserver au sec.



## *Finition et Dressage*

*Turbiner la glace coco. Monter la crème fleurette et le sucre en chantilly. En garnir les extrémités intérieures des coques de chocolat pour leur donner l'apparence d'une noix de coco, en prenant soin de laisser au centre une cavité où l'on logera la quenelle de glace coco. Sur une assiette, déposer la salade de fruits exotiques. Ajouter la coque de chocolat garnie, y déposer la quenelle de glace et décorer de copeaux de noix de coco séchée. Décorer avec le jus de fruit de la passion.*



# Tourtière landaise

## glace à l'armagnac

Pour 20 personnes



### Ingrédients

**La pâte**

| | |
|---|---|
| 70 cl | d'eau |
| 2 | œufs |
| 5 g | de sel fin |
| 75 g | d'huile végétale |
| | farine type 55 (QS) |

**La glace à l'armagnac**

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 125 g | de sucre semoule |
| 50 g | de jaunes d'œufs |
| 130 g | de beurre |
| 65 g | de glucose atomisé |
| 12,5 cl | d'armagnac |
| 7 g | de stabilisateur |
| 100 g | de pruneaux dénoyautés et macérés dans l'armagnac |
| 80 g | de lait en poudre |

**Les pruneaux macérés**

| | |
|---|---|
| 1 kg | de pruneaux |
| 2 | litres d'armagnac |

**La garniture**

beurre (QS)
sucre semoule (QS)

### *Dressage et Présentation*

*Servir les tourtières chaudes accompagnées de la sauce. Présenter à part une quenelle de glace à l'armagnac.*

*J'ai obtenu cette recette grâce à l'amitié d'Alain Ducasse. Je l'ai apprise de la mère de Michel Sarran, véritable orfèvre de la tourtière landaise. Par une belle journée, au Juana, elle m'a enseigné toutes les subtilités de cette recette. En France, avant que l'on n'inventât au XVIIe siècle la pâte feuilletée au moyen du tourage, les pâtisseries feuilletées étaient confectionnées de cette façon. Elles le sont encore en Grèce et dans la Méditerranée orientale.*

*Les pruneaux macérés peuvent être remplacés par des pommes coupées en quartiers. Dans ce cas, ne pas les faire macérer à l'armagnac.*

### Préparation des pruneaux macérés

Deux ou trois jours avant de confectionner la tourtière, dénoyauter les pruneaux et les faire macérer dans l'armagnac.

### Préparation de la glace à l'armagnac

Réunir tous les ingrédients et les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir le mélange à 4 °C, laisser maturer 24 heures, puis turbiner et réserver au froid.

### Confection de la pâte

On la réalise 24 heures à l'avance.

Malaxer tous les éléments liquides dans la cuve d'un batteur. Ajouter progressivement de la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Réserver cette pâte 24 heures au réfrigérateur, dans un linge humide.

Le lendemain, « habiller » le plan de travail d'un drap propre. Le badigeonner de beurre fondu et le parsemer de sucre semoule. Abaisser la pâte de la façon suivante : la déposer au milieu de la table et l'étirer vers les bords de la table avec les mains, en la rendant le plus fine possible, comme du papier, quasi transparente.

### Montage de la tourtière

Une fois la pâte étirée, la badigeonner de beurre fondu et la saupoudrer de sucre. La rabattre sur elle-même. Chaque feuillet devra être abondamment arrosé de beurre.

Détailler la pâte en portions individuelles à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.

Déposer chaque portion sur un cercle de 6 cm de diamètre. Foncer légèrement le cercle avec cette abaisse de pâte.

Déposer au centre de l'abaisse quatre ou cinq pruneaux macérés (ou quelques quartiers de pomme) ; ramener sur le centre la pâte dépassant sur les bords, en superposant bien les feuillets et en veillant à bien recouvrir les fruits.

Cuire la tourtière au four à 200 °C en l'arrosant régulièrement de son beurre de cuisson afin de lui donner une belle couleur dorée. La chaleur du four, conjuguée à l'humidité et au beurre emprisonnés entre les feuillets, produit sur la pâte un effet de soufflé caractéristique.

### Préparation de la sauce

On aura conservé quelques pruneaux macérés. Les écraser avec un peu d'armagnac et monter cette sauce au beurre, à chaud, au dernier moment.



## "Ma profession... pâtissier de cuisinier"

« De quatre axes, définis par quatre sensations principales - croustillant, moelleux, glacé et chaud -, se dégage la charpente de l'art des desserts. Ceux-ci doivent être gourmands sans être trop sucrés. Ils doivent également apparaître dans la continuité exacte d'un repas, ne pas casser son esprit défini dès l'entrée. Il ne doit pas y avoir de changement de ton ni de fossé entre le salé et le sucré ; seul le changement de décor de table doit marquer la transition et faire apparaître l'instant douceur. J'ai aussi hérité de mon passage en cuisine cette technique particulière qui consiste à traiter une préparation à la minute. C'est cette valeur de l'instantanéité que je cherche de plus en plus à développer dans mes desserts, comme le plus cuisinier des pâtissiers. »

Frédéric Robert







## Frédéric Robert

*Frédéric Robert est né le 27 février 1960 à Pont-de-Beauvoisin (Isère).*

*En 1976, il entre à l'école hôtelière de Saint-Chamond. Il y reste deux ans, jusqu'à l'obtention de son diplôme.*

*En 1978, il entre dans les cuisines d'Alain Chapel et y reste trois ans. À la suite de sa rencontre avec Alain Ducasse, il désire se spécialiser dans la pâtisserie. Alain Chapel, qui voit en lui un cuisinier, fait obstacle à cette décision.*

*En 1981, il intègre les cuisines de Louis Outhier, à Mandelieu-La-Napoule. Il y reste un an et demi. C'est là, sur la Côte d'Azur, qu'il retrouve Alain Ducasse. Celui-ci lui demande de le rejoindre au Juana, à Juan-les-Pins où il officiera comme chef Pâtissier. C'est là que l'histoire commence réellement...*

*Frédéric Robert passe sa première saison en cuisine, puis, en 1984, à sa demande, le chef le place en pâtisserie. Plusieurs stages ponctueront, de saison en saison, les cinq années passées au Juana.*

*- Chez Gaston Lenôtre, à Paris (bases et classiques de la pâtisserie)*

*- Chez Escobar (nougatier et confiseur de talent) à Montélimar*

*- Chez Robert Linxe et Michel Chaudun (chocolatiers à Paris)*

*- Chez Gilles Vilfeu, glacier à Cannes (pour les parfums et les textures)*

*- Chez Jean-Paul Veziano, boulanger de père en fils à Antibes (l'amour du bon et du beau, la vraie pissaladière)*

*- Séjour à Vienne, en Autriche (initiation à la viennoiserie ; ouverture aux produits et aux préparations étrangers).*

*En 1987, il suit Alain Ducasse à Monaco, pour l'ouverture du restaurant le Louis XV. En plus de la pâtisserie, il s'occupe de la boulangerie. En 1990, il retourne à Monaco pour occuper les fonctions de chef pâtissier à l'hôtel de Paris jusqu'en 1997. Il rejoint ensuite Alain Ducasse au restaurant éponyme de l'avenue Raymond-Poincaré.*

*Depuis 1998, il est chargé de toutes les ouvertures des restaurants d'Alain Ducasse, en France et à l'étranger.*

*Depuis 2000, il enseigne les techniques du sucré à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse) d'Argenteuil.*

Réglisse

Réglisse

Rhubarbe

Rhubarbe

Rhum

Rhum

Riz

Riz





*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*

## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

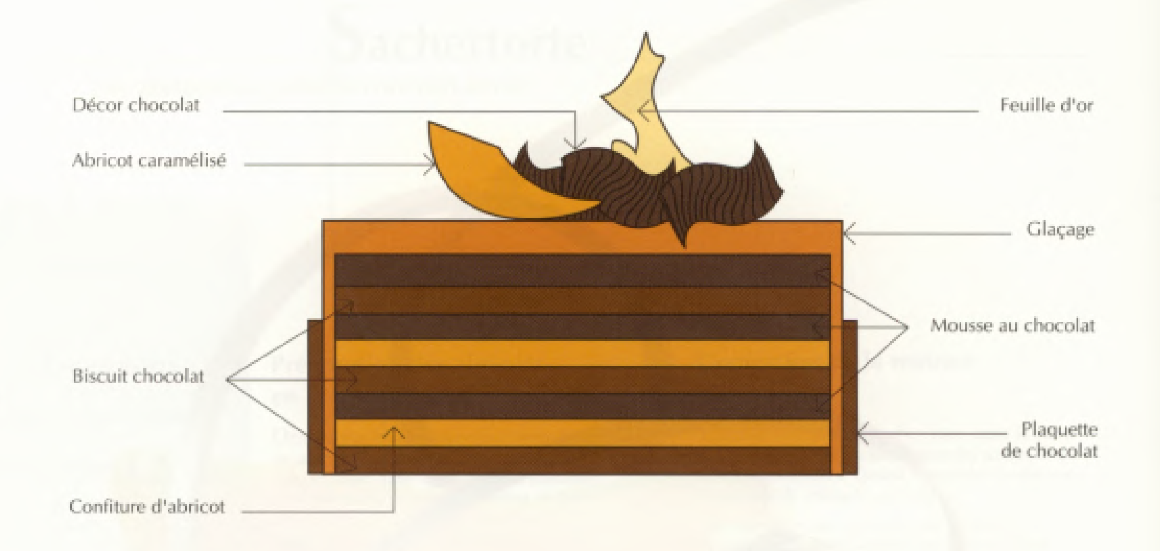
Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**




## *Finition*

*Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.*



## *Finition et Dressage*

*Faire réduire le jus de fraise à consistance de sirop. Laisser refroidir, puis glacer les fruits rouges avec ce sirop.*

*Bien égoutter la rhubarbe et vérifier que les tronçons sont de longueur égale. Les dresser sur l'assiette, côte à côte, en un carré de 10 cm x 10 cm. Égaliser si besoin est. Napper ce carré d'une couche de 5 mm de compotée de nectarine. Garnir de fruits rouges glacés, puis décorer d'une tuile croquante. Verser un filet de sirop sur les côtés.*





*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*


## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**

# Variation au caramel

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### La glace au caramel

| | |
|---|---|
| 75 cl | de lait entier |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 250 g | de sucre semoule |
| 10 | jaunes d'œufs |

### Le parfait au caramel

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 150 g | de jaunes d'œufs |
| 7,5 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre semoule |
| 275 g | de crème montée |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre semoule |
| 250 g | de glucose |
| 350 g | d'amandes |

### Le palet gianduja

| | |
|---|---|
| 500 g | de gianduja |
| 120 g | de chutes de nougatine concassée |

### La crème au caramel

| | |
|---|---|
| 50 g | de sucre semoule |
| 20 cl | de crème fleurette |

### La garniture

caramel liquide (QS)

### Préparation de la glace au caramel

Porter la crème fleurette à ébullition. Préparer un caramel en faisant cuire le sucre à sec, puis le déglacer avec la moitié de la crème chaude. Ajouter le reste de la crème, le lait, les jaunes d'œufs, et cuire à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C et laisser maturer. Turbiner et réserver au froid.

### Préparation du parfait au caramel

Réunir le lait, les jaunes d'œufs et 100 g de sucre semoule. Les mélanger, les cuire au bain-marie à 84 °C. À part, ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le reste du sucre semoule, puis le déglacer avec la crème chaude.

Réunir les deux masses et les faire refroidir au batteur.

Lorsque l'appareil est froid, y incorporer délicatement la crème montée. Couler le tout dans un cadre à 1,5 cm d'épaisseur, et bloquer au froid.

Détailler l'appareil refroidi en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver au froid.

### Confection de la nougatine

Torréfier les amandes, puis les hacher.

Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel. Ajouter les amandes hachées. Verser le tout sur un Sylpat et laisser refroidir. Broyer cette nougatine le plus finement possible et en parsemer le Sylpat, cuire à 180 °C à four ventilé en vérifiant la coloration.

Abaisser la masse très finement au rouleau, la repasser au four pour l'attendrir, puis la détailler en rectangles de 5 x 10 cm. Réserver au sec.

### Confection du palet gianduja

Faire fondre le gianduja et y incorporer les chutes de nougatine. Abaisser entre deux feuilles de papier, à 5 mm d'épaisseur, et faire prendre au réfrigérateur.

Une fois la masse solidifiée, la tailler en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver.

### Préparation de la crème au caramel

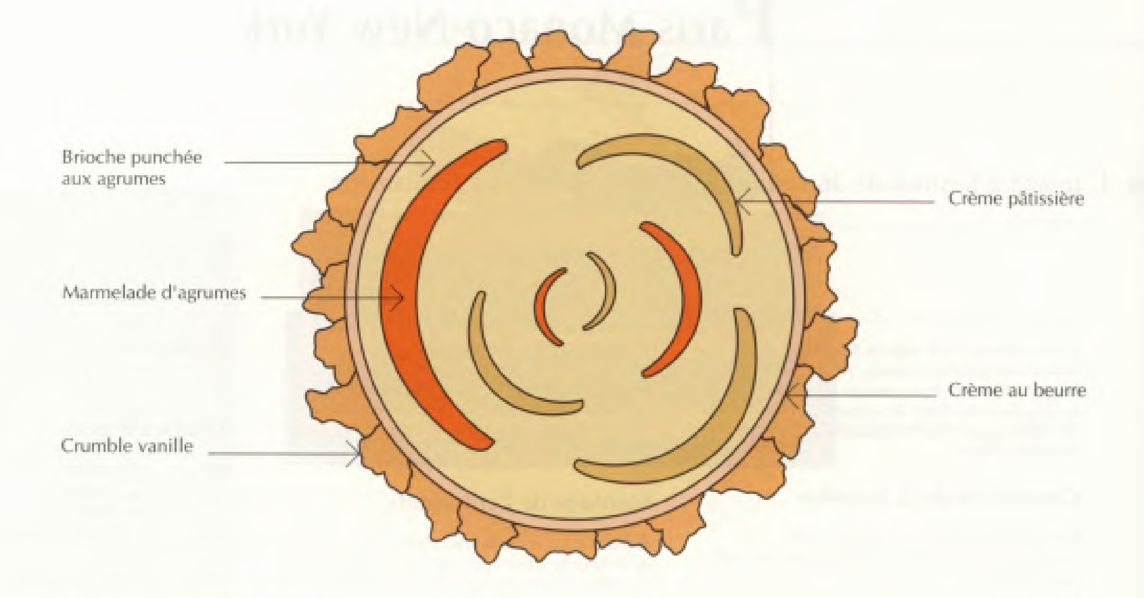
Ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le sucre, puis le déglacer avec la crème chaude. Réserver à température ambiante.

## *Montage et Présentation*

*Au centre de l'assiette, déposer un rectangle de nougatine. Y poser, successivement, un palet gianduja, un deuxième rectangle de nougatine, un parfait au caramel, un troisième rectangle de nougatine, une quenelle de glace au caramel et enfin un dernier rectangle de nougatine.*

*Décorer le pourtour de l'assiette d'un filet de crème au caramel et d'un filet de caramel liquide.*








## *Finition et Présentation*

*Ramollir et lisser la crème au beurre.*

*En masquer la brioche sur toute sa surface, puis la rouler dans le crumble en prenant soin de bien couvrir la totalité de la brioche, sans laisser la moindre zone à découvert. La brioche doit être complètement « panée » de crumble.*

*Réserver au réfrigérateur.*

*Avant le service, saupoudrer de sucre glace. Servir en tranches.*







# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie



Meringue

Miel

Mirabelle





## *Finition et Présentation*

*Démouler les palets. Les napper de glaçage. réserver au froid.*

*Déposer un palet sur une assiette. Garnir le centre du palet d'une feuille d'or, de copeaux de chocolat, et accompagner de sauce chocolat à part.*







## *Présentation*

*Démouler, retirer le Rhodoïd.*

*Glacer l'entremets avec le glaçage tempéré et décorer le pourtour avec des triangles de chocolat.*

*À l'aide d'un cornet garni de couverture ivoire fondue et tempérée, inscrire « Moka » sur le dessus. Réserver au frais et servir frais.*



# Vacherin aux cerises

en déclinaison

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre |
| 50 g | de lait en poudre |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 64 g | de beurre |
| 3 | gousses de vanille |
| 8 g | de stabilisateur à glace |

### Le sorbet griotte

| | |
|---|---|
| 1 litre | de pulpe de griotte |
| 120 g | de sucre |
| 100 g | de glucose atomisé |
| 275 g | d'eau |
| 6 g | de stabilisateur à glace |

### Le confit de griottes

| | |
|---|---|
| 1 kg | de griottes dénoyautées |
| 2 g | de pectine |
| 200 g | de sucre |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 300 g | de blancs d'œufs |
| 300 g | de sucre semoule |
| 300 g | de sucre glace |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de sucre glace |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

Jus de griotte réduit (pris sur le confit) (QS)

Cerises fraîches dénoyautées (QS)

Cerises fraîches entières avec leur queue (QS)

## Préparation de la glace et du sorbet

Porter à 84 °C tous les ingrédients de la glace à la vanille. Faire refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le sorbet griotte, mélanger tous les éléments à froid, ensuite les porter à 65 °C. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer, turbiner puis réserver.

Une fois les deux parfums obtenus, les mélanger en les marbrant et les mouler en cercles de 6 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

## Confection de la meringue

Monter les blancs avec une partie du sucre semoule, puis les serrer avec le reste du sucre. Finir en incorporant le sucre glace tamisé. À l'aide d'une poche à douille, façonner la meringue en fonds de vacherin d'une part, en doigts d'autre part. Cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30.

## Préparation du confit de griottes

Cuire les griottes dénoyautées avec le sucre (en réservant 2 cuillerées à soupe) jusqu'à ce que les fruits soient bien compotés ; en fin de cuisson, prélever un peu de jus réduit pour le service. Mélanger le reste du sucre avec la pectine et incorporer le tout au confit de griottes. Laisser cuire encore 2 minutes.

## Préparation de la chantilly

Fendre la gousse de vanille, racler les graines pour les ajouter à la crème. Incorporer le sucre glace et fouetter le tout en chantilly.

## *Montage et Présentation*

*Sur une assiette carrée blanche, disposer un fond de meringue, le couvrir de confit de griottes et déposer sur le tout le marbré glace-sorbet. Creuser sur le sommet de l'entremets une petite cavité et y loger des cerises fraîches dénoyautées. Décorer d'une cerise à queue. Arroser d'un peu de jus de griotte réduit. Servir à part, sur l'assiette, un petit pot de jus de griotte, un autre petit pot de chantilly et quelques doigts de meringue.*



# Figues fraîches

## gorgées de soleil, crème légère au miel, sirop de fraises

Pour 2 personnes



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 10 | FIGUES BELLONE |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 30 G | DE MIEL D'ARBOUSIER |

**La garniture**

JUS DE FRAISE RÉDUIT (QS, VOIR P. 186)

### Préparation des figues fourrées

Couper les figues aux trois quarts de leur hauteur et les évider. Réserver la chair.

Monter la crème fleurette en chantilly avec le miel et y incorporer délicatement la chair des figues.

Fourrer les figues de cet appareil et réserver au réfrigérateur.

### *Présentation*

*Verser du jus de fraise réduit dans un cornet en papier. Déposer une spirale de jus de fraise dans le fond de l'assiette, disposer les figues sur l'assiette et servir.*





# Des pommes cuites comme une tatin

## glace à la vanille

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

### Ingrédients

**La glace à la vanille**

| | |
|---|---|
| 1,5 LITRE | DE LAIT ENTIER |
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 15 | JAUNES D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 3 | GOUSSES DE VANILLE |

**Les pommes Tatin**

| | |
|---|---|
| 1,5 KG | DE POMMES REINETTES |
| 250 G | DE SUCRE SEMOULE |

**Le sablé breton**

| | |
|---|---|
| 250 G | DE BEURRE |
| 500 G | DE FARINE |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 5 | JAUNES D'ŒUFS |
| 5 G | DE SEL FIN |
| 20 G | DE LEVURE CHIMIQUE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

**La sauce**

CIDRE DE POMME BRUT (QS)
BEURRE (QS)
CASSONADE (QS)
ÉPLUCHURES DE POMMES

### Confection de la glace à la vanille

Réunir le lait entier, la crème fleurette, les jaunes d'œufs, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Laisser maturer. Retirer la vanille, turbiner et réserver au congélateur.

### Préparation des pommes Tatin

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner. Réserver les peaux et les cœurs pour la garniture.

Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le déglacer avec de l'eau pour obtenir un sirop.

Ranger les pommes dans un plat allant au four. Les arroser du caramel et cuire au four à 170 °C, jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres. Réserver au frais.

### Confection du sablé breton

Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique. Sabler le tout à la feuille (voir le pas-à-pas, page 516).

Fendre les gousses de vanille en deux et gratter l'intérieur pour libérer les graines. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de vanille. Incorporer cette émulsion aux éléments sablés et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au laminoir à 2 mm et, à l'aide d'un emporte-pièce, la découper en disques de 6 cm de diamètre. Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir sur une grille. Réserver au sec.

### Préparation de la sauce

Faire caraméliser les peaux et les cœurs des pommes avec du beurre et de la cassonade. Déglacer la cuisson avec du cidre et laisser réduire. Passer au chinois. Réserver.



### *Montage et Présentation*

*Déposer un sablé breton dans un cercle de 6 cm de diamètre. Y ranger, harmonieusement, une couche de pommes Tatin, et terminer par la glace vanille. Lisser. Retirer le cercle et servir accompagné de la sauce.*

# Banana speed

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à tuiles

| | |
|---|---|
| 100 G | DE BANANE |
| 30 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE FARINE |
| 30 G | DE BEURRE FONDU |
| 2,5 CL | DE LAIT |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 L | DE LAIT |
| 10 CL | DE LAIT EN POUDRE |
| 75 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 240 G | DE SUCRE |
| 8 G | DE STABILISATEUR |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 64 G | DE BEURRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 600 G | DE COUVERTURE NOIRE |
| 150 G | DE SUCRE |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE SUCRE |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### Les bananes glacées

BANANES FRESSINETTES (QS)

BEURRE, SUCRE, RHUM BRUN (QS)

## Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

## Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

## Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

## Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

## *Finition et Dressage*

*Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.*



*A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.*

*A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.*

## Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

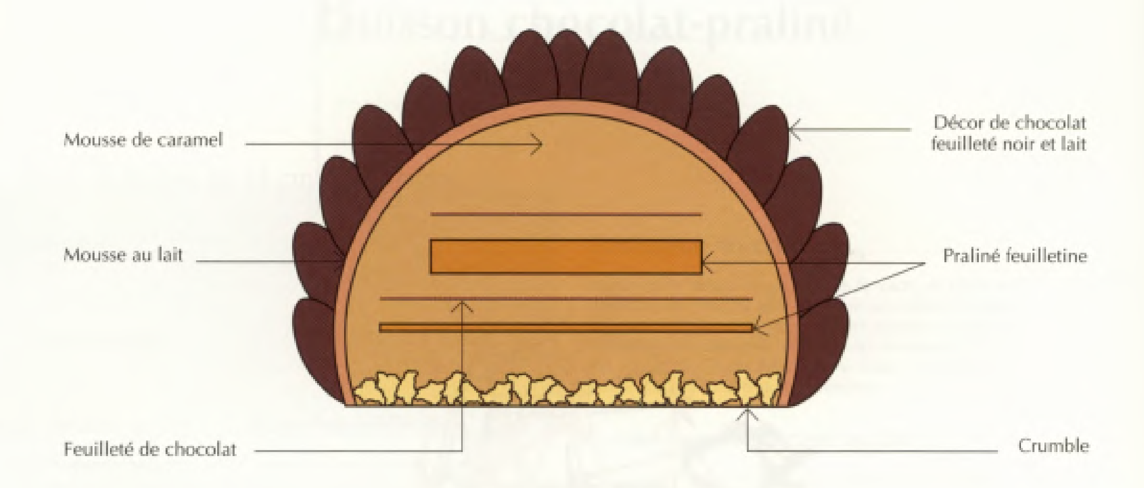
Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

**Alain Ducasse**



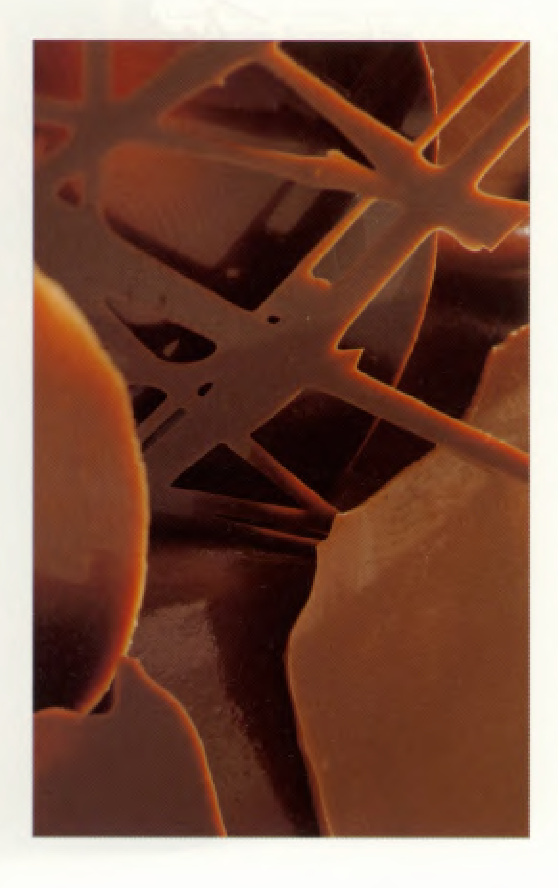

## Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

## Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.







# Bostock

Pour 10 personnes



Classique

## Ingrédients

### Le sirop d'amande

| | |
|---|---|
| 250 g | de sucre semoule |
| 17,5 cl | d'eau |
| 250 g | d'amandes douces |
| 2 g | d'amandes amères mondées |
| 62 g | de sucre glace |
| | eau de fleur d'oranger (QS) |

### La crème d'amande

| | |
|---|---|
| 200 g | de beurre |
| 400 g | de TPT blanc (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes mondées et de sucre glace) |
| 50 g | de poudre à crème |
| 120 g | d'œufs |
| 400 g | de crème pâtissière (c.-à-d. 50 % de la masse des autres ingrédients) |

### La garniture

| | |
|---|---|
| | brioche mousseline (QS, voir recette du pas-à-pas p. 490) |
| | amandes effilées (QS) |

### Préparation du sirop d'amande

Faire bouillir 15 cl d'eau avec les 250 g de sucre.

Monder les amandes, puis les mixer avec le sucre glace et 2,5 cl d'eau. Verser le sirop bouillant sur ce mélange et remettre sur feu doux. Faire cuire ainsi pendant 20 minutes.

Retirer du feu. Après cuisson, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver au réfrigérateur.

### Confection de la crème d'amande

Malaxer le beurre en pommade. Ajouter les œufs petit à petit en battant. Incorporer le TPT et la poudre à crème, puis incorporer 50 % du poids de la masse obtenue en crème pâtissière. Lisser et réserver.



# Banana speed

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à tuiles

| | |
|---|---|
| 100 G | DE BANANE |
| 30 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE FARINE |
| 30 G | DE BEURRE FONDU |
| 2,5 CL | DE LAIT |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 L | DE LAIT |
| 10 CL | DE LAIT EN POUDRE |
| 75 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 240 G | DE SUCRE |
| 8 G | DE STABILISATEUR |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 64 G | DE BEURRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 600 G | DE COUVERTURE NOIRE |
| 150 G | DE SUCRE |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE SUCRE |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### Les bananes glacées

BANANES FRESSINETTES (QS)

BEURRE, SUCRE, RHUM BRUN (QS)

### Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

### Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

### Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

### Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

## *Finition et Dressage*

*Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.*



# Pain marseillais

Donner au pâton une forme ovale, puis donner trois coups de réglette entrecroisés en biais de chaque côté. Coucher à l'envers, humidifier les cavités avant d'enfourner.





## Pains Louis XV

### Pain à la semoule de blé dur

**Ingrédients**

| | |
|---|---|
| 1 kg | de semoule fine de blé dur |
| 22 g | de sel |
| 35 g | de levure |
| 100 g | de beurre |
| 60 cl | d'eau froide |

Cette pâte constitue la base de deux pains : le livre et la tresse.

#### Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients, les pétrir au batteur pendant 7 minutes en $1^{re}$. Ensuite, pétrir 4 minutes en $2^{e}$. Laisser reposer la pâte.

### Pain de campagne Louis XV

| | |
|---|---|
| 1,350 kg | de farine campaillette type 65 |
| 90 cl | d'eau |
| 50 g | de farine de seigle |
| 100 g | de semoule fine de blé |
| 400 g | de levain |
| 12 g | de levure |
| 25 g | de miel |
| 32 g | de sel |

Cette pâte de base entre dans la composition de plusieurs recettes de pain, énoncées ci-après.

Mélanger les ingrédients. Pétrir au pétrin en $1^{re}$ pendant 7 minutes pour le frasage, puis 5 minutes en $2^{e}$ avant d'ajouter le sel. Pétrir encore 2 minutes en $2^{e}$.

Couvrir la pâte et la laisser pointer dans le pétrin.

Dans cette recette, le levain est obtenu par la fermentation des chutes de pâte malaxées et stockées au réfrigérateur ; cette opération est renouvelée tous les jours.

# Gelée de fruits aux sauternes

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La mousse au citron vert

| | |
|---|---|
| 1 litre | de sirop à 30 °Baumé |
| 8 | feuilles de gélatine |
| 50 cl | de jus de citron vert |
| 50 cl | de crème fleurette |

### La gelée de sauternes

| | |
|---|---|
| 1 litre | de vin de muscat ou de sauternes |
| 250 g | de sucre en morceaux |
| 2 | oranges non traitées |
| 5 | feuilles de gélatine |

### Le cake au citron

| | |
|---|---|
| 5 | œufs |
| 350 g | de sucre semoule |
| 1 | pincée de sel |
| 150 g | de crème double |
| 270 g | de farine |
| 5 g | de levure chimique |
| | le zeste râpé de 3 citrons |
| 100 g | de beurre |

### La garniture

Assortiment de fruits frais



### Préparation de la gelée

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Bien laver et sécher les oranges. Les frotter soigneusement avec les morceaux de sucre pour imprégner ceux-ci de l'essence du zeste. Plonger les morceaux de sucre dans le muscat et faire chauffer le tout ; porter presque à frémissement mais ne pas faire bouillir. Incorporer les feuilles de gélatine égouttées ; bien mélanger.
Le mélange, une fois réalisé, devra être utilisé rapidement.

### Préparation de la mousse au citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le sirop, y diluer les feuilles de gélatine égouttées, faire refroidir le mélange.

Incorporer au mélange refroidi le jus de citron vert. L'ensemble doit avoir une consistance liquoreuse.

Monter la crème au fouet, l'incorporer au mélange. Remplir les pots de cette mousse et réserver au frais.

### Confection du cake au citron

Faire fondre le beurre et le clarifier.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Y incorporer la farine et la levure chimique tamisées ensemble, les zestes de citron et enfin le beurre clarifié. Verser l'appareil, pesé à 540 g, dans un moule à cake de 16 cm sur 8 cm et d'une hauteur de 7 cm, et cuire au four ventilé à 155 °C pendant 40-45 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, qui doit ressortir propre.

### Montage de la gelée aux fruits

Préparer les fruits : les détailler en petits dés, les ranger dans des verres. Verser la gelée à hauteur. Réserver au frais.

## *Dressage*

*Sur une assiette carrée, déposer un petit pot de mousse au citron vert et un verre de fruits en gelée. Une portion de cake au citron vert tiède est déposée à côté, dans une serviette.*



# Toble'Spoon

## glace nougat, robe de chocolat au lait

Pour 20 personnes



### Ingrédients

#### La glace nougat

| | |
|---|---|
| 2,5 litres | de lait |
| 25 cl | de crème fleurette |
| 125 g | de lait en poudre |
| 125 g | de glucose |
| 700 g | de sucre |
| 19 | jaunes d'œufs |
| 155 g | de beurre |
| 22 g | de stabilisateur à glace |
| 310 g | de pâte de nougat |

#### La nougatine

| | |
|---|---|
| 500 g | de sucre |
| 500 g | de glucose |
| 500 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

#### Le coffre et la garniture

couverture lactée (QS)
dés de nougat (QS)
miel liquide (QS)

### Confection de la glace nougat

Cuire au bain-marie à 84 °C les ingrédients de la glace nougat. Laisser refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

### Confection des barres chocolatées

Prendre des moules en forme de barres Toblerone, les masquer à l'aide d'un pinceau avec de la couverture lactée tempérée en prenant soin de ne pas poser une couche trop épaisse. Laisser figer. Dans le fond des moules, déposer des morceaux de nougat finement taillés, puis ajouter la glace nougat au ras des moules. Bloquer au froid. À la sortie du froid, masquer de couverture lactée, en couche régulière, un morceau de papier sulfurisé de la dimension de la base du moule, appliquer le côté chocolaté sur la glace, remettre au froid.

### Réalisation de la nougatine

Faire fondre le glucose avec le sucre sans coloration. Incorporer le beurre et finir en ajoutant les amandes. Stocker au réfrigérateur. Détailler de petites quantités à la fois et les étaler sur un Sylpat pour les faire cuire au four à 170-180 °C. Ensuite, les concasser finement.



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

## Desserts et Pâtisserie



Les Éditions
d'Alain Ducasse





# Fougasse au lard

Pour 36 pièces de 60 g

Découper le lard en petits morceaux. Mélanger au batteur les pâtes et le lard, d'abord en 1re jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis en 2e pendant 1 minute.

Détailler la masse au découpoir en portions de 60 g. Laisser reposer.

Donner aux pâtons une forme ovale, laisser pousser en couvrant la pâte. Ensuite, à l'aide d'un couperet en forme de hachette, fendre chaque fougasse en trois sans l'écraser. Poser sur couche et laisser de nouveau pousser.

Cuire à 240 °C au four statique.

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 2 kg | de pâte à la semoule de blé dur (p. 368) |
| 500 g | de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368) |
| 700 g | de lard |





# Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre



*Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.*

## Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

## Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

## Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

## Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

## Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 23 g | de levure de boulanger |
| 60 g | de sucre semoule |
| 12 g | de sel fin |
| 300 g | d'œufs entiers |
| 400 g | de beurre |
| 2 | jaunes d'œufs |

### Le crumble

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 250 g | de beurre |
| 250 g | de sucre semoule |
| 225 g | de poudre d'amandes |

### La marmelade d'agrumes

| | |
|---|---|
| 3 | pamplemousses rouges ruby red |
| 2 | oranges de table |
| 1 | citron |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 80 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |
| 60 g | de beurre |

### Le punchage

| | |
|---|---|
| 50 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 10 cl | d'eau |
| 30 cl | de jus d'agrumes |

### La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74

# Café-chocolat-nougatine-praliné

## en feuillet, pignons à la fleur de sel, glaçage caramel

Pour 10 personnes



### Ingrédients

**Le praliné feuilletine**

| | |
|---|---|
| 1 kg | de praliné en grains |
| 300 g | de couverture lait |
| 300 g | de feuilletine |

**La mousse au lait**

| | |
|---|---|
| 400 g | de couverture lait |
| 60 cl | de crème fleurette |

**Le glaçage au caramel**

| | |
|---|---|
| 200 g | de sucre |
| 33 cl | de crème fleurette |
| 130 g | de glucose |
| 30 g | de beurre |
| 100 g | de couverture lait |
| 2 | feuilles de gélatine |

**La nougatine**

| | |
|---|---|
| 250 g | de sucre |
| 100 g | de glucose |
| 100 g | d'amandes hachées |

**La glace à la nougatine**

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de lait en poudre |
| 50 g | de glucose |
| 250 g | de sucre semoule |
| 8 | œufs |
| 65 g | de beurre |
| 200 g | de nougatine |

**Les pignons sablés et salés**

| | |
|---|---|
| 1 kg | de pignons de pin |
| 200 g | de sucre |
| | fleur de sel (QS) |
| | beurre (QS) |

**Les dentelles au chocolat**

| | |
|---|---|
| 450 g | de sucre |
| 6 g | de pectine |
| 150 g | de beurre |
| 150 g | de pâte de cacao |
| 120 g | de glucose |
| 24 cl | d'eau |
| 30 g | de cacao en poudre |

**La garniture**

crème pâtissière au café (QS)

### Confection du praliné feuilletine

Faire fondre la couverture lait. Mélanger le praliné et la feuilletine, puis incorporer la couverture lait fondue. Abaisser le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1,5 cm d'épaisseur. Laisser figer l'abaisse au réfrigérateur, puis y détailler un carré de 37 cm de côté et le déposer dans le fond du cadre.

### Confection de la mousse au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, la tiédir à température ambiante, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser, et bloquer au froid.

### Confection du glaçage au caramel

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire cuire le sucre à sec de façon à obtenir un caramel. Y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Réserver au frais.

### Confection de la nougatine

Faire fondre à sec le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel foncé (155 °C). Ajouter les amandes. Verser sur Sylpat, lisser et laisser refroidir.

### Confection de la glace à la nougatine

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre semoule, les œufs et le beurre. Les cuire au bain-marie, à 84 °C, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner. Ajouter la nougatine broyée, et réserver.

### Préparation des pignons sablés

Torréfier les pignons en les faisant colorer au four à 160 °C. Diluer le sucre avec un peu d'eau et porter le tout à ébullition. Y plonger les pignons torréfiés. Lorsque la masse se forme, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les pignons. En fin de cuisson, ajouter le sel et le beurre. Débarrasser sur plaque et réserver. Autant que possible, garder les pignons séparés les uns des autres.

Banane

Banane

Banane

Banane

Abricot

Agrumes

Amande

Ananas





# Pain au gros sel



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 kg | de farine de type 55 |
| 20 g | de sucre |
| 25 g | de sel fin |
| 50 g | de levure |
| 200 g | de beurre |
| 65 cl | de lait frais |
| 200 g | de beurre pour le tourage |
| | gros sel de Guérande (QS) |



### Préparation de la pâte de base

Mélanger tous les éléments sauf le beurre de tourage. Les pétrir en 2e pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser pointer environ 30 minutes, rabattre la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire. La stocker 1 heure au froid.

### Réalisation du tourage

Battre le beurre de tourage pour le ramollir. Sortir la pâte du froid, l'abaisser. La recouvrir aux deux tiers du beurre de tourage, puis donner deux tours comme pour un feuilletage. Réserver au frais pendant 1 heure afin de bien refroidir la masse.

### Confection des pains

Abaisser la pâte bien froide à 2 mm. Elle doit être très fine pour produire le meilleur feuilletage possible. Badigeonner cette abaisse d'huile d'olive et la parsemer de sel de Guérande. Rouler l'ensemble et le découper en portions de 40 g. Les déposer dans des cercles de 6,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Laisser pousser à l'étuve.

Faire cuire à 200 °C à four ventilé. Badigeonner d'huile d'olive à la sortie du four.



Agrumes

Abricot

Ananas

Amande





# Chapeau surprise

aux **agrumes du Mentonnais,**
**jus** aux **zestes**

Pour 25 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 g | de chocolat blanc |

### La pâte à bombe

| | |
|---|---|
| 65 cl | de sirop à 30 °Baumé |
| 320 g | de jaunes d'œufs |
| | Mandarine impériale (QS) |
| 2 litres | de crème fleurette |
| 5 | feuilles de gélatine |

### Le flocage

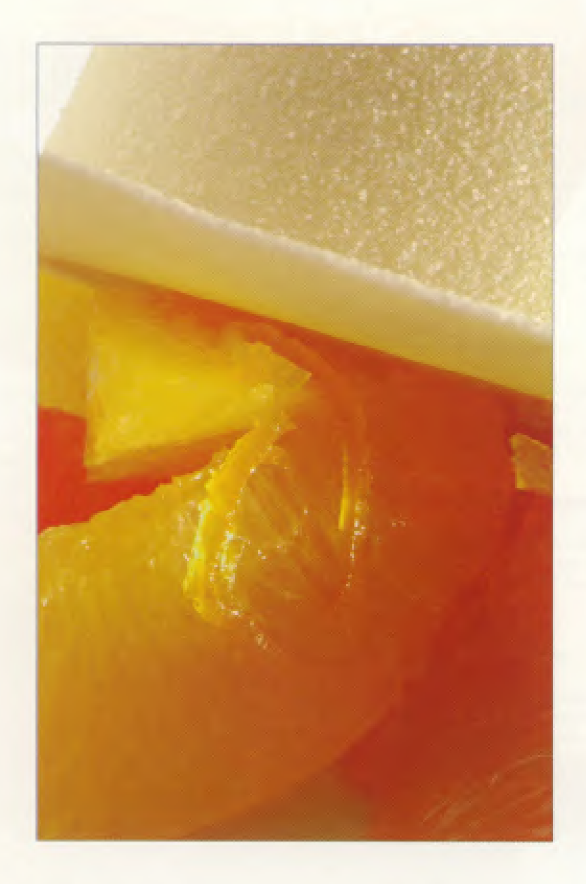
| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat blanc |
| 300 g | de beurre de cacao |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 6 | oranges |
| 6 | pamplemousses |
| 6 | citrons verts |
| | sirop à 30 °Baumé (QS) |

### Pour préparer et présenter cette recette, vous aurez besoin des ustensiles suivants :

| | |
|---|---|
| 25 | moules à œuf en gelée |
| 25 | disques de papier sulfurisé de 12 cm de diamètre |



## Confection des chapeaux

Tempérer le chocolat blanc. En chemiser les moules à œuf en gelée et laisser figer au réfrigérateur.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs et en y ajoutant le sirop à chaud, en filet. Une fois la pâte à bombe cuite, en laisser refroidir un kilo, y incorporer la crème fleurette, puis la gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger, incorporer la Mandarine impériale. Garnir les moules de ce mélange et bloquer au froid pendant 1 heure.

Avoir à portée de main du chocolat blanc tempéré. Glacer les feuilles de papier avec le chocolat blanc. Démouler le contenu des moules (la coiffe du chapeau) sur les disques. L'ensemble a désormais la forme d'un chapeau. Remettre de nouveau au grand froid. Une fois l'ensemble durci, retirer le papier. Floquer au chocolat blanc à l'aide d'un pistolet. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la garniture

Zester finement les oranges, les pamplemousses et les citrons verts, puis peler les fruits à vif et détailler les suprêmes. Les réserver dans leur jus.

Cuire les zestes dans un peu de sirop.

# Pain écossais



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 790 g | de farine de type 55 |
| 18 g | de sel |
| 35 g | de sucre |
| 18 g | de levure |
| 75 g | de saindoux |
| 25 cl | d'eau |
| 25 cl | de lait |

### La garniture

lait entier (QS)
farine (QS)



### Préparation de la pâte et façonnage des pains

Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur et pétrir 3 minutes en 1re, puis 8 minutes en 2e. Débarrasser la masse dans un cul-de-poule graissé et recouvrir d'un linge humide. Laisser pointer 45 minutes.

Détailler en portions de 50 g, puis les façonner en boules, en les disposant sur deux plaques munies d'un cadre graissé de 17 cm de côté et de 4 cm de hauteur. Chacun des cadres contiendra 9 boules.

Badigeonner de lait entier la surface des boules. Laisser pousser 2 heures environ. Au bout de ce temps, badigeonner à nouveau de lait entier et saupoudrer légèrement de farine à travers un tamis.

### Cuisson

Mettre les plaques au four à 240 °C et envoyer 3 coups de vapeur. Ensuite, baisser le four à 220 °C et cuire ainsi pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, faire permuter les plaques et les tourner afin d'égaliser la cuisson. Laisser cuire encore 7 minutes.

À la sortie du four, retirer le cadre afin d'arrêter la cuisson et d'éviter de déssécher la pâte. Faire glisser les plaques sur une grille. Laisser refroidir 1 heure, puis protéger les pains de film alimentaire.



# Pain aux fruits



## Ingrédients

### La pâte

| | |
|---|---|
| 230 g | de farine |
| 10 g | de sel |
| 40 g | de beurre |
| 10 g | de levure |
| 70 g | de lait |
| 1 | œuf |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 85 g | de beurre mou |
| 30 g | de farine |
| 60 g | de raisins |
| 60 g | de noix décortiquées |
| 30 g | de cassonade |
| 110 g | de poires séchées |

## Préparation de la pâte

Délayer la levure dans le lait tiédi. Verser le tout au fond de la cuve. Y ajouter la farine, puis le sel, pétrir avec l'œuf en 2ᵉ, puis ajouter le beurre mou en morceaux. Poursuivre l'opération jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve comme une pâte à brioche. Laisser doubler de volume à température ambiante, rabattre la pâte et la réserver au frais.

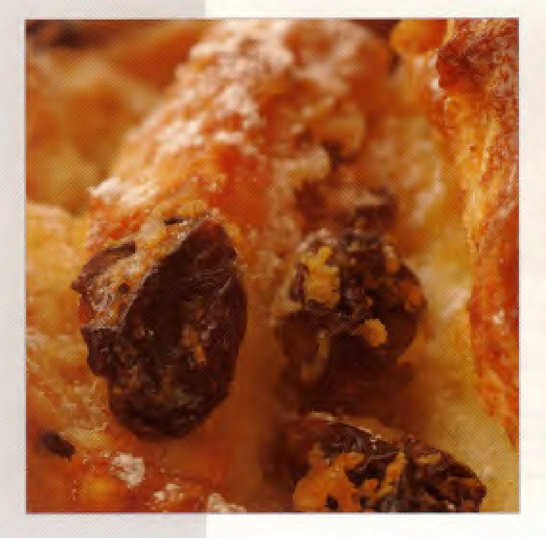
## Préparation de la garniture

Les noix seront grossièrement concassées, les poires détaillées en gros dés. Mélanger tous les ingrédients de la garniture, puis étendre celle-ci entre deux feuilles de papier en une couche le plus régulière possible.

## Façonnage et cuisson du pain

Abaisser la pâte à pain au laminoir (position 2,5). La façonner en carré, y déposer la garniture, rouler le tout en finissant le boudin à la main pour lui donner plus de longueur. Le couper dans le sens de la longueur en laissant une jointure, puis torsader le pain en collant les deux extrémités.

Laisser pousser, cuire à 200 °C au four ventilé.





# Avant-propos



## ..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marquée par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »



# Banana speed

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### L'appareil à tuiles

| | |
|---|---|
| 100 G | DE BANANE |
| 30 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE FARINE |
| 30 G | DE BEURRE FONDU |
| 2,5 CL | DE LAIT |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 L | DE LAIT |
| 10 CL | DE LAIT EN POUDRE |
| 75 G | DE GLUCOSE ATOMISÉ |
| 240 G | DE SUCRE |
| 8 G | DE STABILISATEUR |
| 8 | JAUNES D'ŒUFS |
| 64 G | DE BEURRE |
| 2 | GOUSSES DE VANILLE |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 25 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 600 G | DE COUVERTURE NOIRE |
| 150 G | DE SUCRE |

### La chantilly

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE SUCRE |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### Les bananes glacées

BANANES FRESSINETTES (QS)

BEURRE, SUCRE, RHUM BRUN (QS)

### Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

### Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

### Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

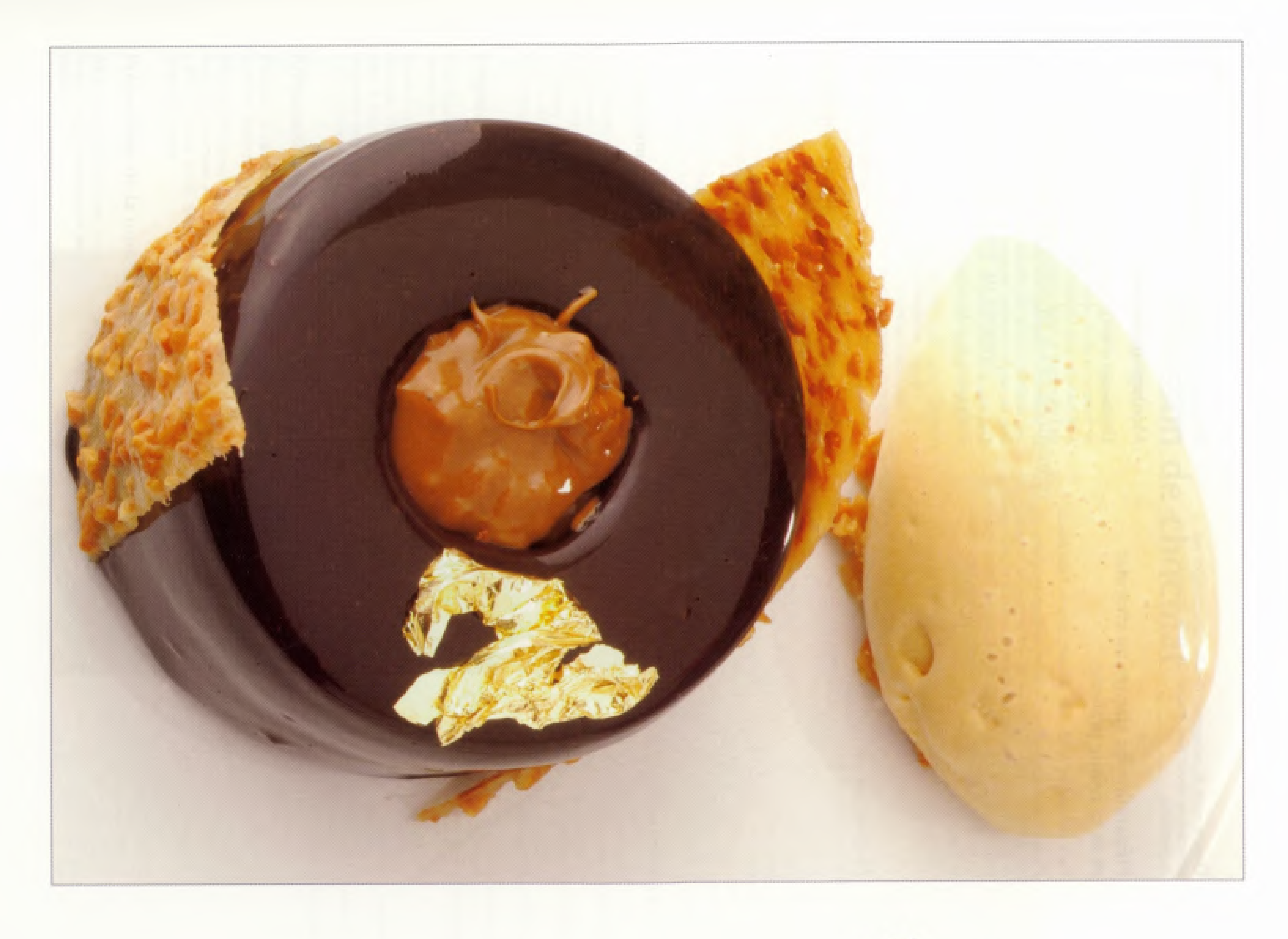
### Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

## *Finition et Dressage*

*Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.*





# Pain décoré



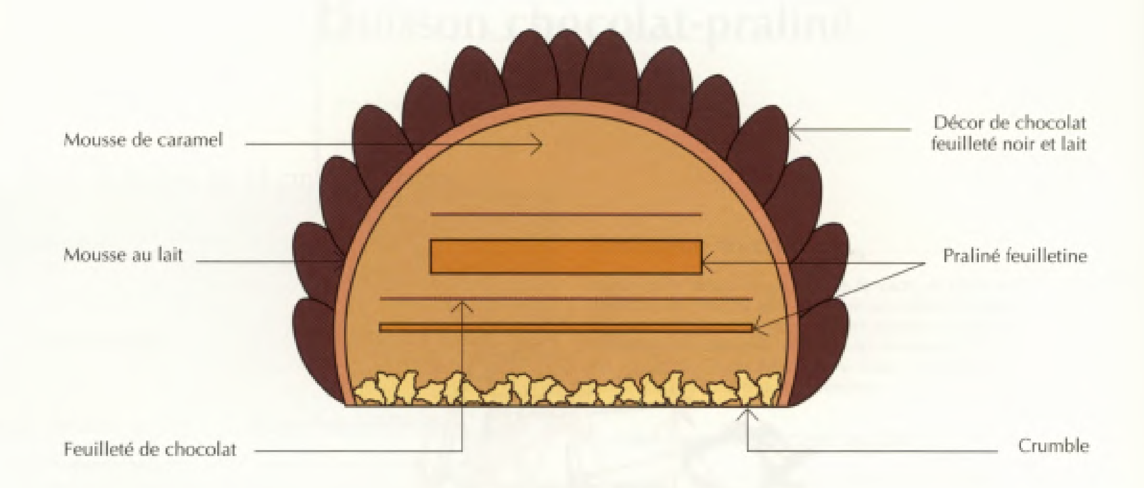
## Ingrédients

### La pâte à décor

| | |
|---|---|
| 400 g | de farine de blé |
| 70 g | de farine de seigle |
| 30 g | de fécule de pomme de terre |
| 30 g | de sel |
| 100 g | de beurre |
| 170 g | de sirop à 15 °Baumé eau (QS) |

Mélanger tous les ingrédients au batteur en 1re mais ne pas corser la pâte. Une fois qu'elle est homogène, l'envelopper dans un linge. Procéder au façonnage désiré en l'appliquant sur la pâte à pain de votre choix.





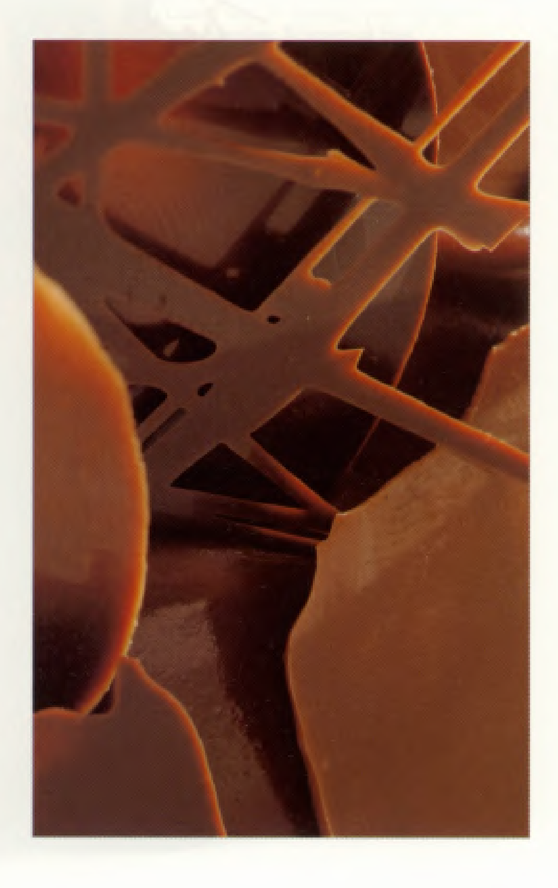

## Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

## Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.



# Caramel au café

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm





## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 1,6 kg | de beurre demi-sel |
| 50 g | de café soluble |
| 50 g | d'extrait Trablit |
| 2 kg | de sucre semoule |
| 300 g | de glucose |

Porter la crème et le beurre à ébullition avec le café soluble et le Trablit.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



# Hérisson de chocolat

aux **amandes** de **Provence caramélisées**

Pour 4 personnes



## Ingrédients

### La mousse au chocolat

| | |
|---|---|
| 12 CL | DE LAIT |
| 2 | JAUNES D'ŒUFS |
| 60 G | DE CHOCOLAT NOIR AMER |
| 15 G | DE BEURRE |
| 30 G | DE CACAO |
| 50 G | DE CRÈME FLEURETTE |
| 1 | BLANC D'ŒUF |
| 25 G | DE SUCRE |
| 1 | FEUILLE DE GÉLATINE |

### Le praliné feuilletine

| | |
|---|---|
| 60 G | DE PRALINÉ |
| 30 G | DE PAILLETÉ FEUILLETINE |
| 15 G | DE CHOCOLAT AU LAIT |

### Les amandes de Polignac

| | |
|---|---|
| 200 G | D'AMANDES EFFILÉES |
| 50 G | DE SIROP À 30 °BAUMÉ |

### La sauce chocolat

| | |
|---|---|
| 50 CL | D'EAU |
| 200 G | DE CACAO |
| 150 G | DE SUCRE |
| 200 G | DE CRÈME DOUBLE |

### Le glaçage chocolat

#### La ganache

| | |
|---|---|
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 100 G | DE CHOCOLAT |

#### La sauce profiteroles

| | |
|---|---|
| 10 CL | D'EAU |
| 70 G | DE SUCRE |
| 30 G | DE CACAO EN POUDRE |
| 3 CL | DE CRÈME FLEURETTE |

*Pour cette recette, vous devrez employer quatre moules en forme de hérisson.*

## Confection de la mousse au chocolat

Concasser le chocolat. Battre les jaunes d'œufs. Porter le lait à ébullition et le verser progressivement sur les jaunes d'œufs battus. Cuire ce mélange jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise, et passer au chinois. Ajouter aussitôt le chocolat concassé, le beurre et le cacao en poudre. Fouetter ce mélange.

Monter la crème en chantilly. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Monter les blancs d'œufs au batteur et y verser le sirop chaud en filet sans cesser de battre. Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Égoutter la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise chocolatée tiédie. Incorporer délicatement la meringue, puis la chantilly.

## Confection du praliné feuilletine

Faire fondre le chocolat au lait. Mélanger le pailleté feuilletine et le praliné, puis ajouter le chocolat fondu. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis détailler à une dimension légèrement inférieure à celle des moules. Réserver.

## Confection du glaçage

Concasser le chocolat. Porter la crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat concassé et bien mélanger pour obtenir une ganache.

Préparer la sauce profiteroles en faisant bouillir l'eau, le sucre et le cacao en poudre, puis en ajoutant la crème. Mélanger les deux appareils.

## Montage des hérissons

Mouler la mousse au chocolat à mi-hauteur des moules. Ajouter le pailleté, et garnir de mousse au chocolat au ras du moule. Bloquer au froid.

## Confection de la sauce et des amandes caramélisées

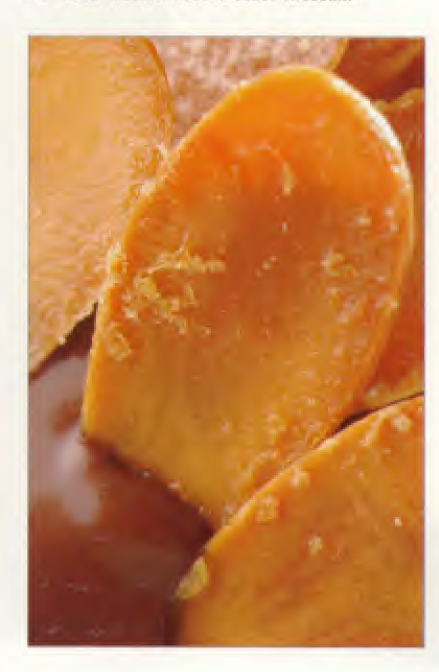
Porter à ébullition l'eau, le sucre et le cacao. Ajouter la crème double et porter de nouveau à ébullition. Réserver au chaud.

Mélanger le sirop et les amandes. Étaler les amandes une par une sur une plaque antiadhésive ou sur Sylpat, les passer à four doux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées. À la sortie du four, laisser refroidir et réserver au sec.

## Finition et Dressage

*Démouler les hérissons et les poser sur une grille. Tempérer le glaçage et en napper les hérissons. Bien laisser égoutter.*

*Déposer les hérissons sur les assiettes et les piquer d'amandes caramélisées. Poudrer légèrement de cacao et servir avec la sauce chocolat.*







# Cake « pain d'épices »

Pour 2 moules de 15 cm de longueur



## Ingrédients

### La pâte de base (à réaliser deux jours avant la préparation proprement dite)

| | |
|---|---|
| 24 cl | de lait entier |
| 8 g | d'anis étoilé |
| 8 g | de cannelle |
| 400 g | de farine de seigle |
| 430 g | de miel de châtaignier |
| 210 g | de glucose |

### Ingrédients complémentaires

| | |
|---|---|
| 130 g | de farine type 55 |
| 27 g | de levure chimique |
| 265 g | d'œufs |
| 210 g | de beurre en pommade |
| 13 g | de sel fin |
| 530 g | de marmelade d'orange |
| 8 g | de quatre-épices (mélange en poudre de macis, de girofle, de muscade et de cannelle) |

## Préparation de la pâte de base

Porter à ébullition le lait avec la cannelle et l'anis étoilé. Laisser infuser jusqu'à tiédissement, passer au chinois et réserver.

Pétrir la farine de seigle avec le miel, le glucose et le lait infusé. Laisser reposer cette pâte deux jours au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Finition et cuisson

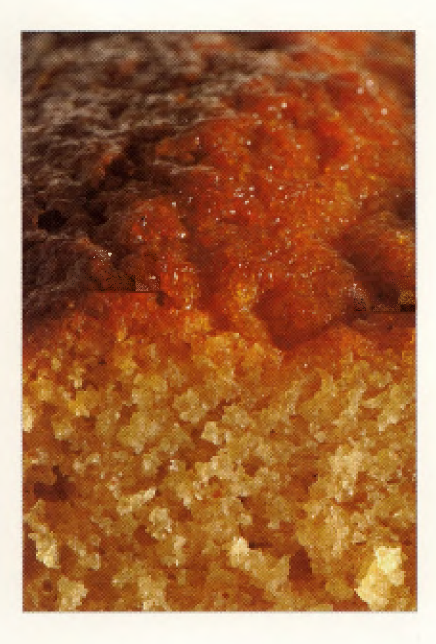
Préchauffer le four à 170 °C (ventilé).

Tamiser la farine et la levure chimique. Travailler le beurre en pommade avec le sel fin.

Prendre la pâte de base et y incorporer, en pétrissant, le mélange farine-levure chimique. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre en pommade salé, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer enfin la marmelade d'orange et le quatre-épices.

Beurrer les moules à cake et y verser l'appareil à mi-hauteur. Cuire à four ventilé pendant 50 minutes environ. Vérifier la cuisson en enfonçant dans le cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Démouler les cakes sur grille. Les conserver dans un film alimentaire après refroidissement complet.





# Bugnes lyonnaises
comme à la **vogue**

Pour 6 personnes



Classique

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FARINE |
| 5 | ŒUFS |
| 3 G | DE SEL FIN |
| 25 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGERIE |
| 12,5 CL | D'EAU |
| 150 G | DE BEURRE |
| 2 C. À S. | D'HUILE VÉGÉTALE |
| 1 C. À D. | DE ZESTE DE CITRON JAUNE RÂPÉ |
| | SUCRE GLACE (QS) |

## Préparation de la pâte

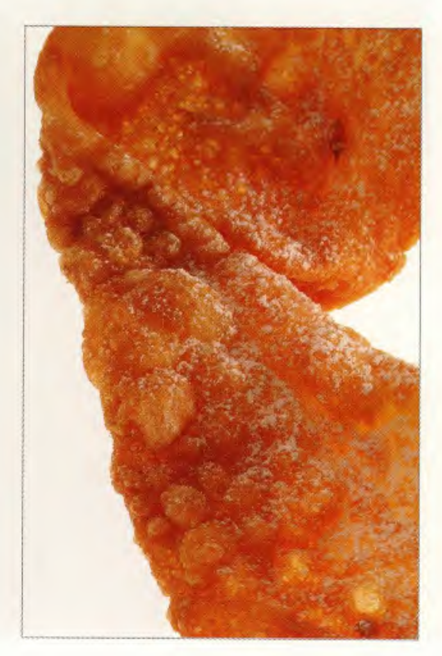
Réunir tous les ingrédients, sauf les œufs et le sucre glace, dans la cuve d'un batteur et commencer à mélanger. Ajouter les œufs un par un. Une fois la pâte bien homogène, la pétrir comme une pâte à brioche, puis la laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

## Découpage et cuisson des bugnes

Le lendemain, étaler la pâte le plus finement possible et la détailler en carrés ou selon la forme désirée. Préparer un bain de friture à 180 °C, y plonger les morceaux de pâte et les faire frire sur les deux faces jusqu'à coloration régulière.

Égoutter les bugnes, les saupoudrer de sucre glace, et servir chaud ou tiède.







# Brioche toastée

cloutée de **pépites** de **chocolat noir,**
**marmelades** aux **trois agrumes**

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FARINE |
| 23 G | DE LEVURE DE BOULANGERIE |
| 12 G | DE SEL |
| 60 G | DE SUCRE |
| 400 G | DE BEURRE |
| 2 | JAUNES D'ŒUFS |

### La marmelade d'orange

| | |
|---|---|
| 12 | ORANGES NON TRAITÉES |
| 2 | CITRONS NON TRAITÉS |
| 4,5 L | D'EAU |
| | LE JUS DE 1 CITRON |
| | SUCRE SELON POIDS DE FRUITS |

FINES BARRES DE CHOCOLAT POUR GARNIR LA BRIOCHE

## Confection de la brioche

Se référer à la recette de base de la p. 492. Laisser reposer la pâte, la détailler et la façonner en 4 navettes de 80 g. Déposer celles-ci dans un moule rectangulaire de 10 cm x 23 cm. Faire cuire au four ventilé à 165 °C. Une fois la brioche cuite, l'envelopper dans du film alimentaire et la réserver.

## Préparation de la marmelade

Bien laver les oranges et les citrons. Les couper en lamelles très fines, retirer les pépins mais conserver ceux-ci dans un petit bol d'eau.

Faire macérer pendant 24 heures les oranges, les citrons et 4,5 litres d'eau. Au bout de ce temps, porter à ébullition et faire cuire environ 35 minutes. Laisser macérer le tout environ une journée.

Peser le tout, eau et fruits, et ajouter le même poids de sucre. Réunir les pépins réservés dans un nouet de mousseline. Porter à ébullition pendant 1 h 20. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron et le nouet contenant les pépins.

Retirer du feu, hacher les fruits et mettre la marmelade en pots.





## *Finition et Dressage*

*Détailler la brioche en portions. Clouter ces portions de fines barres de chocolat, puis les toaster au dernier moment. Les présenter dans un petit panier en bois. Accompagner de marmelade d'orange.*





# Crêpes bouquettes aux sucres

Pour 12 crêpes environ



Classique

## Ingrédients

### La pâte

| | |
|---|---|
| 200 g | de farine de sarrasin |
| 150 g | de sucre semoule |
| 4 | œufs entiers |
| 8 g | de levure fraîche de boulangerie |
| 21 cl | de bière blonde |
| 60 g | de saindoux |
| 2 g | de sel fin |
| 100 g | de raisins de Corinthe |
| | saindoux pour la cuisson (QS) |

### La garniture

sucre semoule (QS)
cassonade (QS)
vergeoise (QS)

*En Belgique et particulièrement en Wallonie, les « boûkètes » sont synonyme de festivités. Les raisins sont alors macérés dans du « pecket », boisson régionale fabriquée par distillation de baies de genièvre. En voici la recette, un rien modifiée. La pâte de ces crêpes doit être préparée vingt-quatre heures avant son utilisation.*

## Préparation de la pâte et cuisson des crêpes

Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Délayer le tout en ajoutant progressivement la bière, puis les œufs un à un, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Terminer en ajoutant le saindoux fondu et tiède. Réserver 24 heures au réfrigérateur.

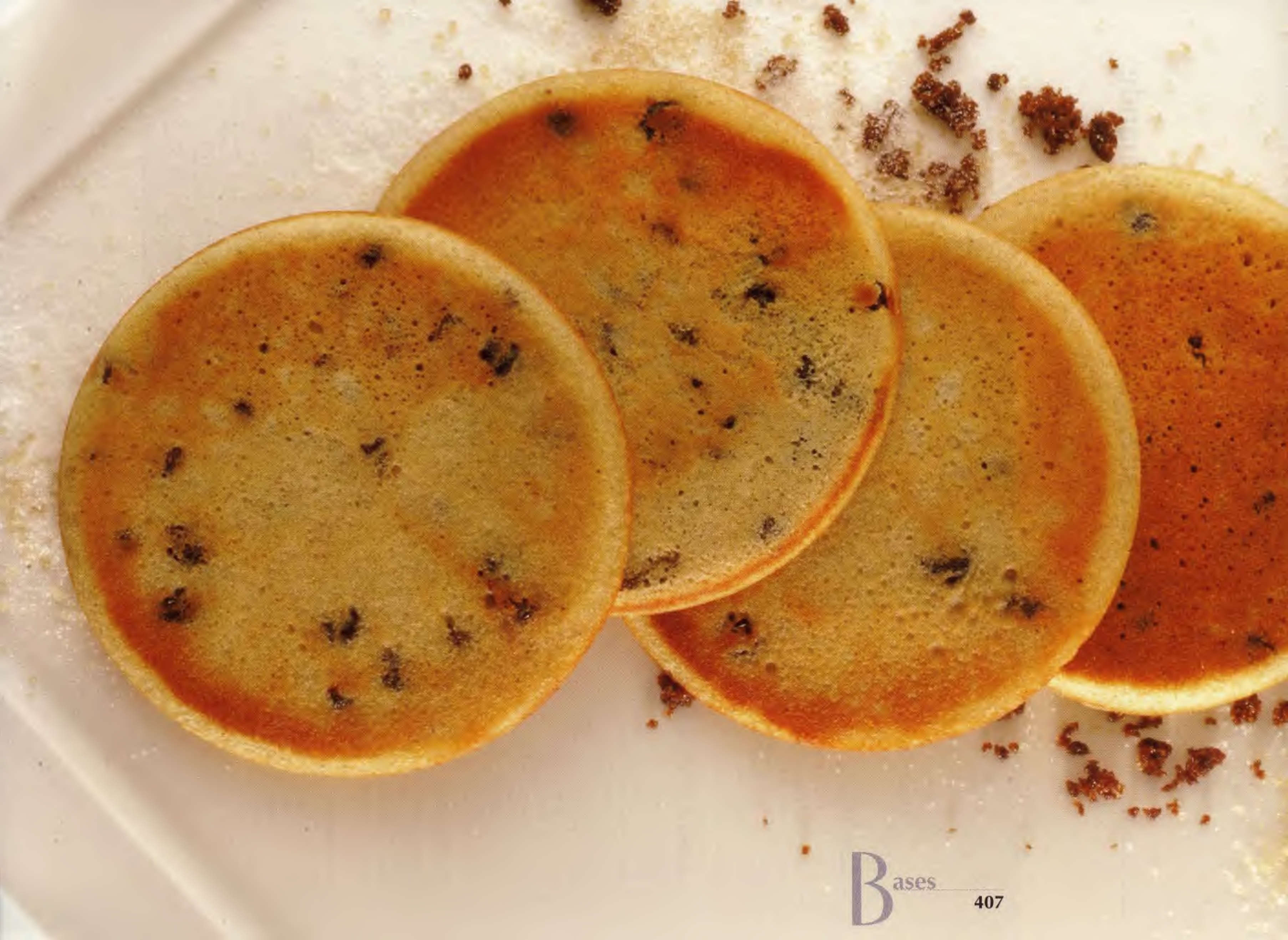
Avant cuisson, ajouter les raisins.

Cuire en petites poêles antiadhésives légèrement graissées au saindoux, réserver au chaud.

## *Présentation*

*Dans une assiette, déposer les bouquettes chaudes en les tuilant et les parsemer des différents sucres.*





# Veneziana, glace au lait d'amande

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 1 kg | de farine de type 55 |
| 900 g | d'œufs entiers |
| 45 g | de levure de boulanger |
| 120 g | de sucre semoule |
| 22 g | de sel |
| 800 g | de beurre |

### La glace au lait d'amande

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 170 g | de sucre |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amande à 65 % |
| 83 g | de lait d'amande Fabbri |
| 4 g | de stabilisateur à glace |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre |
| 100 g | de miel |
| 300 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

### La garniture

Amandes sablées (QS, voir p. 149)
Amandes fraîches mondées (QS)



## Préparation de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le miel. Ajouter le beurre, puis les amandes hachées. Laisser refroidir, étaler le plus finement possible à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.

## Préparation de la glace au lait d'amande

Cuire tous les ingrédients à 84° C, refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

## La pâte à brioche

Préparer une pâte à brioche classique (p. 492). Une fois qu'elle est prête, la laisser pousser 1 heure, la rabattre puis la réserver au réfrigérateur. Le lendemain, l'abaisser au laminoir à 3 mm et la détailler en rectangles de 6 x 10 cm ; dorer la surface. Laisser pousser. Cuire au four à 170 °C. Aux trois quarts de la cuisson, recouvrir de plaques de nougatine détaillées aux dimensions de chaque brioche et terminer la cuisson au four jusqu'à coloration caramel. Faire refroidir sur une grille.

## *Finition* et *Dressage*

*Au moment de servir, trancher la veneziana en trois et la garnir de glace au lait d'amandes à l'aide d'une poche. Saupoudrer le chapeau de sucre glace et décorer d'amandes sablées et d'amandes fraîches.*





# Zuppa inglese comme à Gênes

Pour 8 à 10 personnes





## Ingrédients

### Le biscuit

| | |
|---|---|
| 6 | ŒUFS |
| 150 G | DE SUCRE GLACE |
| 60 G | DE FARINE |
| 60 G | DE FÉCULE DE POMME DE TERRE |
| 2 | PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE |
| 1 | NOIX DE BEURRE |

### Le sirop

| | |
|---|---|
| 50 CL | D'EAU |
| 150 G | DE SUCRE |
| 10 CL | DE LIQUEUR ITALIENNE ALKERMÈS OU, À DÉFAUT, DE MARASQUIN OU DE COINTREAU |

### La crème

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 5 | JAUNES D'ŒUFS |
| 120 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 50 G | DE BEURRE |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |
| 2 C. À S. | DE RHUM |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 15 CL | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La garniture

BRUNOISE DE FRUITS DU MOMENT

*Ce gâteau, spécialité de Toscane et des Pouilles qui a conquis par la suite toute l'Italie, semble avoir été inventé à Fiesole par la cuisinière italienne d'une famille anglaise grande consommatrice de biscuits. Un jour, comme elle ne disposait que de biscuits rassis, elle les arrosa généreusement d'alkermès, les nappa de crème pâtissière au rhum et à la vanille et inventa ainsi la « soupe anglaise ».*

## Préparation du biscuit

Mélanger et tamiser la farine, la fécule de pomme de terre et la levure. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le bol d'un batteur électrique. Ajouter aux jaunes le sucre en fouettant, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisées.

Monter les blancs en neige en les serrant avec un peu de sucre. En incorporer délicatement une partie à l'appareil sucre-farine, transvaser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement.

Coucher cet appareil sur une plaque de 40 x 60 cm à raison de 700 g de pâte. Saupoudrer de sucre glace, cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir sur grille et réserver.

## La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Réserver. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème et verser sur cet appareil une partie du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre, laisser refroidir, recouvrir d'un film alimentaire et réserver.

## Le sirop

Faire bouillir l'eau et le sucre, laisser refroidir, ajouter à froid l'alkermès (ou la liqueur choisie).

## Montage du dessert

Détailler le biscuit au diamètre du verre de service. Détendre la crème pâtissière au fouet et monter le dessert en commençant par un disque de biscuit punché dans le sirop à l'alkermès. Déposer un cordon de crème pâtissière, alterner ainsi les couches jusqu'au milieu du verre. Recouvrir de brunoise de fruits frais, puis de crème pâtissière, et continuer le montage à hauteur du verre.

## Préparation de la meringue italienne et finition

Monter les blancs en neige. Pendant ce temps, cuire le sucre à 121 °C, l'incorporer à chaud aux blancs montés tout en fouettant. Tant que la meringue est encore chaude, en garnir une poche à douille cannelée et en décorer la surface du verre. Passer légèrement la meringue au chalumeau pour la colorer.





# Panna cotta aux trois parfums

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,5 litres | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre candi |
| 6 | feuilles de gélatine |

### Les arômes

**Panna cotta à l'orange**

| | |
|---|---|
| | le zeste râpé de 1 orange |
| | un peu de jus d'agrumes réduit et sucré |

**Panna cotta vanille-fraise**

| | |
|---|---|
| 1/2 | gousse de vanille |
| | un peu de sirop de fraise (voir p. 186) |

**Panna cotta au café**

| | |
|---|---|
| 20 g | de café en grains |
| | un peu de sirop de caramel (voir p. 77) |

## Préparation de la crème de base

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Diviser en trois la quantité de crème. Faire chauffer chaque portion avec les arômes choisis : grains de café pour l'une, demi-gousse de vanille grattée avec ses graines pour la deuxième et zeste râpé pour la troisième. Dissoudre le sucre candi dans la crème et faire infuser quelques minutes.

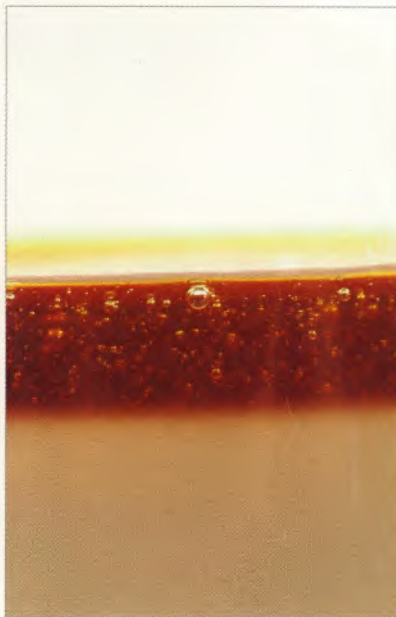
Quand la crème est encore tiède, y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées.

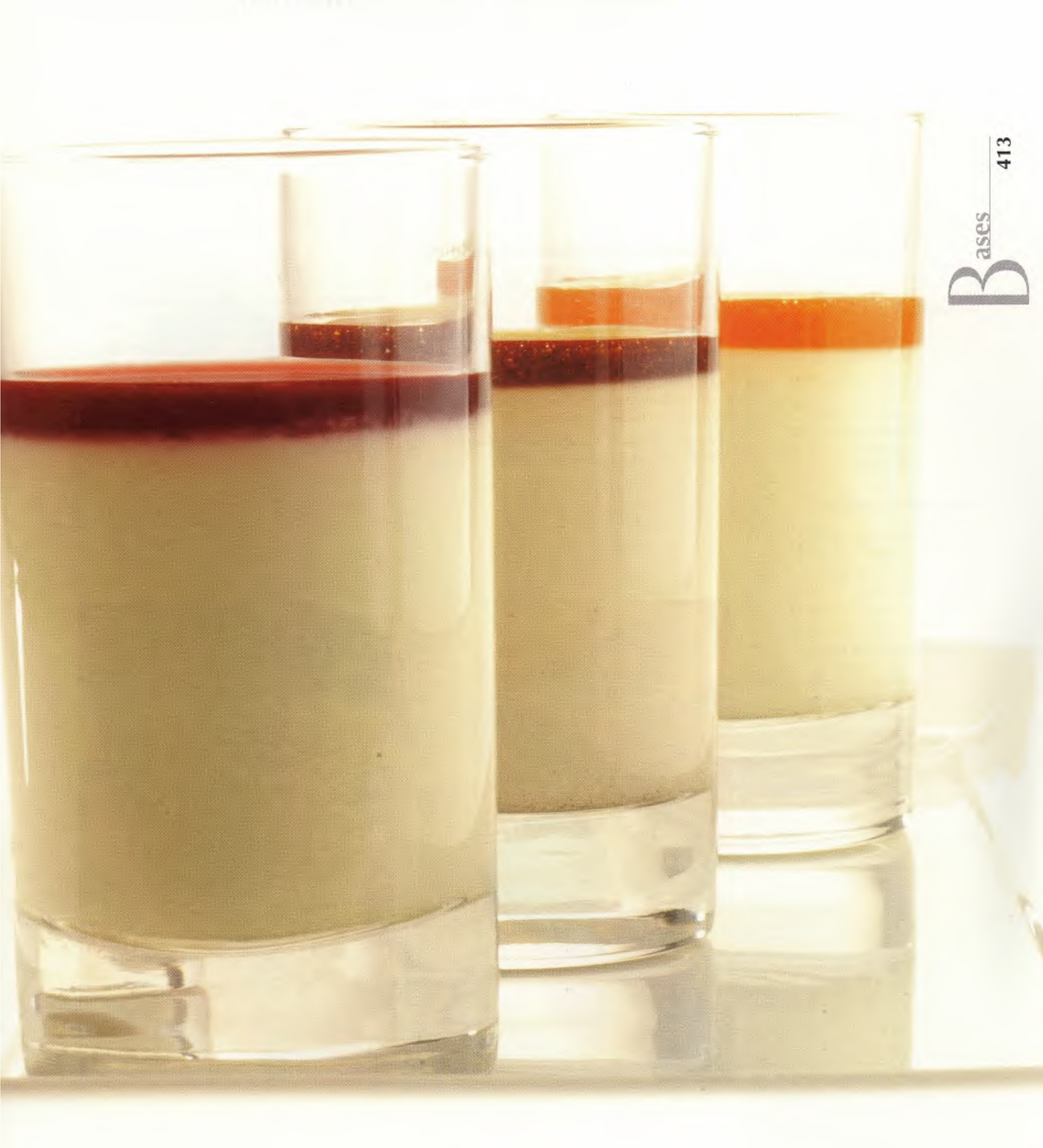
## Réfrigération et présentation

Verser la crème dans des verres. Laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, verser sur les crèmes une petite quantité d'arôme choisi : sirop de caramel pour la crème café, jus d'agrume réduit et sucré pour la crème orange, et sirop de fraise pour la crème vanille. Servir frais.







# Bread and butter pudding

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le pudding

| | |
|---|---|
| 1 | brioche rassise |
| | raisins secs (QS) |
| | dattes ou abricots secs (QS) |
| | pruneaux (QS) |
| | figues séchées (QS) |
| | quelques zestes de citron |

### L'appareil de cuisson

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 20 cl | de lait |
| 9 | jaunes d'œufs |
| 150 g | de sucre |
| 3 | gousses de vanille |

### La garniture et la sauce

sucre glace (QS)
crème anglaise
abricots secs
(QS pour une brochette de fruits)

## Préparation et cuisson du pudding

Retirer la croûte de la brioche rassise et détailler la mie en gros dés. Détailler les fruits secs selon besoin.

Préparer l'appareil de cuisson : fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre et gratter la gousse de vanille, l'ajouter au lait et à la crème. Porter le tout à ébulition et le verser sur le mélange jaunes-sucre. Passer au chinois.

Tremper les dés de brioche dans l'appareil vanillé au fur et à mesure du montage.

Dans un moule à gouttière de section triangulaire, tapisser les bords d'abricots sec coupés en deux et les ranger de façon harmonieuse jusqu'au bord. Commencer le montage par de la brioche, ensuite alterner avec des fruits secs jusqu'au sommet du moule. Arroser généreusement de l'appareil. Couvrir d'une feuille d'aluminium, cuire au four à 150 °C pendant une quarantaine de minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame.





## *Finition et Service*

*Réserver le pudding au frais, le tailler en belles portions. Les saupoudrer de sucre glace et les passer à la salamandre pour les caraméliser légèrement. Accompagner d'une crème anglaise à la vanille et d'une brochette de fruits.*





# Omelette norvégienne

à notre façon

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

## Ingrédients

### Le sorbet fraise-abricot-passion

| | |
|---|---|
| 25 cl | d'eau |
| 4 g | de stabilisateur à sorbet |
| 60 g | de glucose atomisé |
| 170 g | de sucre semoule |
| 20 g | de lait en poudre |
| 35 g | de pulpe d'abricot |
| 20 g | de pulpe de fraise |
| 50 cl | de jus de fruit de la passion frais |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre semoule |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 65 g | de beurre |
| 50 g | de lait en poudre |
| 8 g | de stabilisateur à glace |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 2 | gousses de vanille |

### Le biscuit viennois

| | |
|---|---|
| 450 g | de TPT amandes (tant-pour-tant poudre d'amandes et sucre glace) |
| 105 g | de jaunes d'œufs |
| 185 g | d'œufs entiers |
| 410 g | de blancs d'œufs |
| 150 g | de sucre semoule |
| 180 g | de farine tamisée |

### La meringue « spéciale »

| | |
|---|---|
| 8 | jaunes d'œufs |
| 160 g | de sucre semoule |
| 8 | blancs d'œufs |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 200 g | de couverture ivoire |
| 20 g | d'huile d'arachide |
| | fruits rouges assortis (QS) |
| | rhum vieux (QS) |
| | salade de fruits (QS) |

## Présentation et Service

*Passer l'omelette meringuée au chalumeau afin de lui donner une belle couleur dorée. Décorer selon l'inspiration et accompagner d'une salade de fruits. Flamber au rhum vieux.*

### Préparation du sorbet et de la glace

Pour obtenir le sorbet, porter à 65 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le glucose, le stabilisateur et le lait en poudre. Refroidir le mélange à 4 °C, ajouter les deux pulpes de fruit et le jus de fruit de la passion. Bloquer en Pacojet.

Pour la glace, réunir tous les ingrédients et les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, laisser maturer 24 heures, turbiner et réserver au froid.

### Confection du biscuit viennois

Réunir les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le TPT. Monter le mélange à la feuille jusqu'à ce qu'il double de volume. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre, puis mélanger, délicatement, les deux appareils.

Terminer en incorporant, à l'aide d'une Maryse, la farine tamisée. Coucher l'appareil et le lisser sur une plaque garnie d'un Sylpat. Cuire 10 minutes environ à 200 °C, à four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir sur une grille et réserver.

### Préparation de la meringue « spéciale »

Cet appareil doit être utilisé juste après sa réalisation.

Battre les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. À part, monter les blancs d'œufs en les serrant avec 100 g de sucre. Mélanger ensuite délicatement les deux appareils.

### Montage de l'entremets

Détailler le biscuit en lui donnant la forme d'un ovale de 32 cm de longueur environ, réserver.

Turbiner le sorbet et le mouler en forme de cylindre de 4 cm de diamètre. Envelopper d'un film alimentaire et bloquer au congélateur.

Tempérer la couverture ivoire en l'additionnant d'huile d'arachide. Lisser ce mélange sur une feuille de papier et y rouler le cylindre de sorbet débarrassé de son film alimentaire. Bloquer à nouveau au congélateur.

Déposer sur le biscuit une couche de glace vanille, placer au centre le cylindre de sorbet enrobé de chocolat blanc, et terminer avec de la glace vanille en façonnant celle-ci de forme ovale et bombée. Remettre au congélateur pour bien bloquer.

Introduire la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée. Masquer et décorer l'omelette avec cette meringue.



# Sucettes aux goûts du temps



## Ingrédients

### Recette sèche (normale)

| | |
|---|---|
| 1 KG | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 CL | D'EAU |
| 400 G | DE GLUCOSE |

### Recette humide

| | |
|---|---|
| 1 KG | DE FONDANT |
| 500 G | DE GLUCOSE |

### Ajouter à cela, au choix, les arômes suivants :

**Citron**

6 GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE DE CITRON
LE ZESTE DE 1 CITRON JAUNE RÂPÉ
UN PEU DE COLORANT JAUNE

**Orange**

6 GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE D'ORANGE
LE ZESTE DE 1 ORANGE RÂPÉ
UN PEU DE COLORANT ORANGE

**Fraise**

REMPLACER LA QUANTITÉ D'EAU PAR DU JUS DE FRAISE RÉDUIT (P. 186)

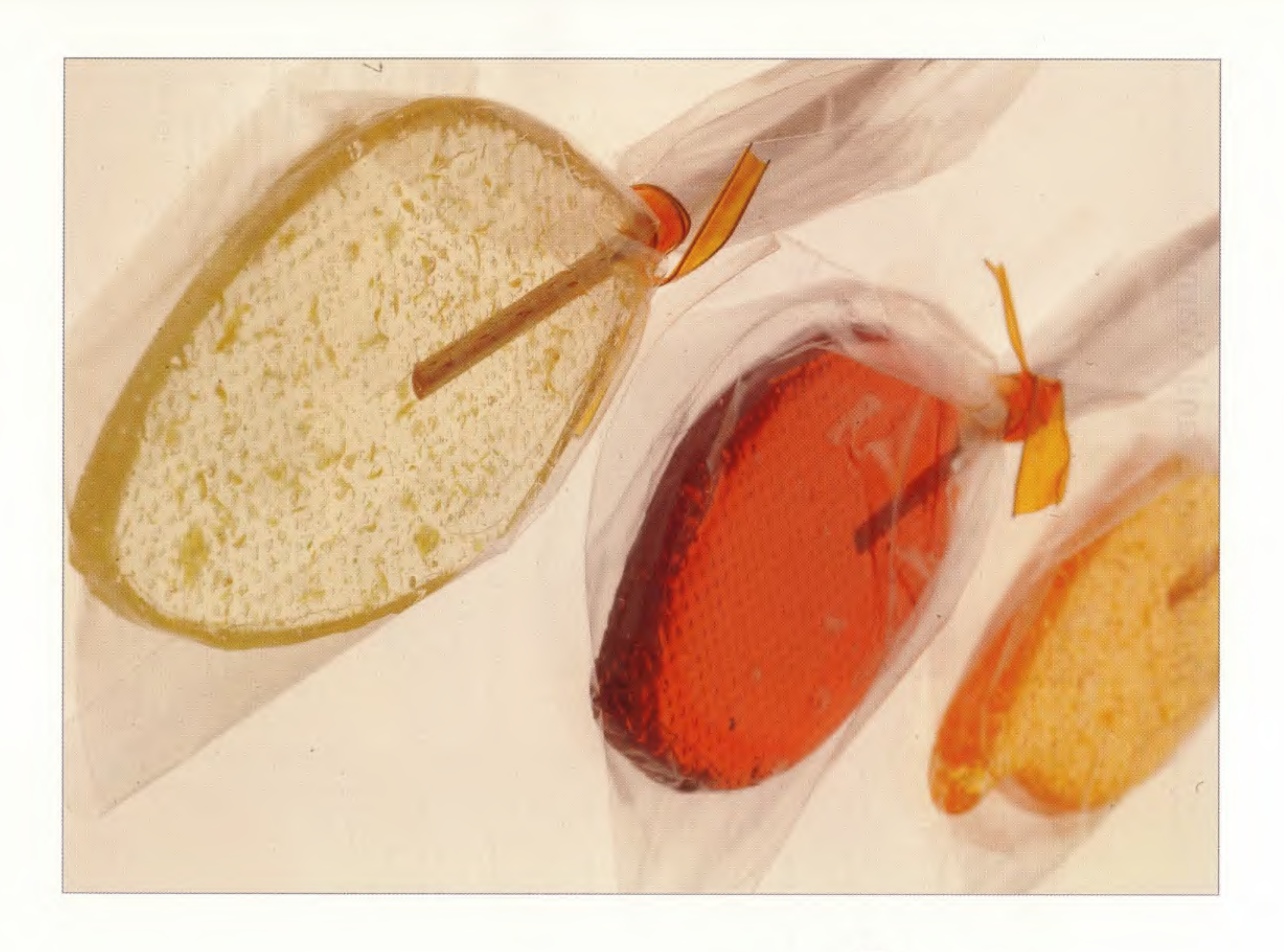
*Selon le degré d'hygrométrie ambiant, on préférera l'une ou l'autre recette. Lorsque ce degré est bas, on réalisera la recette dite « sèche » ; à l'inverse, on choisira la recette « humide ». Le déroulement de la recette ne varie pas.*

Cuire les sucres à 147 °C avec ou sans eau selon la recette choisie. Le colorer et l'aromatiser selon besoin.

Le couler dans des moules façonnés dans du silicone et préalablement garnis des bâtonnets de sucette.

Laisser sécher et durcir, emballer, réserver au sec.





# Soufflé au Grand Marnier

Pour 2 moules de 10 cm de diamètre et de 6,5 cm de hauteur





## Ingrédients

Compter 200 g de crème de base pour 20 cl de blancs d'œufs et 100 g de sucre.

### La crème de base

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 8 g | de poudre à crème |
| 15 g | de farine |
| 50 g | de sucre |
| 50 g | de jaunes d'œufs |

### Le biscuit à la cuillère

| | |
|---|---|
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 110 g | de sucre semoule |
| 100 g | de jaunes d'œufs |
| 65 g | de Maïzena |
| 65 g | de farine type 45 |

### Arômes et garniture

- beurre (QS)
- sucre semoule (QS)
- segments d'orange pelée à vif (QS)
- zestes d'orange confits (QS)
- Grand Marnier (QS)

## Préparation de la crème de base

Réaliser une crème pâtissière en mélangeant les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre à crème et la farine. Porter le lait à ébullition et le verser sur le mélange précédent, en remuant bien. Porter le tout à ébullition, débarrasser dans le bol d'un batteur et refroidir au batteur. Recouvrir d'un film alimentaire à même la surface de la crème et réserver au réfrigérateur.

## Confection du biscuit à la cuillère

Tamiser ensemble la farine et la Maïzena.

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer en y incorporant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs à l'aide d'une Maryse, puis incorporer la farine et la Maïzena tamisées.

Coucher cet appareil sur plaque, le cuire jusqu'à coloration à 200 °C à four ventilé, laisser refroidir sur une grille.

## Montage et cuisson du soufflé

Détailler le biscuit à la cuillère en disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, puis puncher ces disques avec le Grand Marnier. Réserver.

Lisser la crème pâtissière au fouet et la faire légèrement tiédir.

Beurrer les moules et les chemiser de sucre semoule. Les retourner et les tapoter pour éliminer l'excédent de sucre.

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre, les mélanger délicatement avec la crème pâtissière tiédie et lissée. Verser le mélange au tiers des moules et y introduire le biscuit punché. Finir de remplir les moules à ras bord. Du bout du doigt, lisser et dégager le bord du moule pour faciliter le développement.

Cuire 12 minutes au four à 220 °C. Servir chaud.



# Petits fours

Petits fours

Petits fours

# Petits fours

Petits fours
Petits fours

# Tartelette au chocolat



## Ingrédients

### La pâte sucrée au chocolat

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 175 g | de beurre |
| 20 g | de cacao en poudre |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1 | œuf entier |

### L'appareil au chocolat

| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat extra-bitter |
| 40 cl | de crème fleurette |
| 20 cl | de lait entier |
| 2 | œufs entiers |

### La garniture

feuille d'or (QS)

## Préparation de la pâte sucrée au chocolat

Battre le beurre et le sucre en crème ; ajouter l'œuf et mélanger. Terminer par la farine et la poudre de cacao tamisée. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène sans lui donner de corps. La conserver au réfrigérateur sous film alimentaire.



## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection de l'appareil au chocolat

Couper le chocolat en petits morceaux. Ébouillanter la crème fleurette ; la verser sur le chocolat. Mélanger, laisser tiédir.

Battre les œufs avec le lait, incorporer le tout à la masse précédente. Réserver au réfrigérateur.

## Présentation

Monter la température d'un four à 200 °C, puis éteindre le four. Répartir l'appareil au chocolat dans les fonds de tartelette. Placer les tartelettes dans le four éteint. Laisser reposer jusqu'à ce que l'appareil soit figé. Décorer de feuille d'or.



# Tartelette choco-caramel





## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée au chocolat à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection de l'appareil au caramel

Préparer un caramel en faisant cuire le sucre avec le glucose. Déglacer avec la crème fleurette et laisser refroidir. Incorporer tous les fruits secs concassés, réserver.

## Présentation

Garnir les fonds de tartelette avec l'appareil au caramel disposé en forme de dôme.

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 520 g | de pâte sucrée au chocolat (recette p. 508 ; ajouter 25 g de poudre de cacao aux ingrédients) |

### L'appareil au caramel

| | |
|---|---|
| 140 g | de sucre semoule |
| 30 g | de glucose |
| 12 cl | de crème fleurette |
| 50 g | de noix concassées |
| 50 g | de pignons concassés |
| 50 g | de pistaches concassées |



# Tartelette noix-pomme verte

## Ingrédients

pâte sucrée
(QS, voir p. 508)

### L'appareil aux noix

| | |
|---|---|
| 12,5 cl | de lait entier |
| 200 g | de beurre |
| 200 g | de sucre semoule |
| 300 g | de noix hachées |

### La garniture

pommes granny smith (QS)
jus de citron (QS)
nappage neutre (QS)

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Confection de l'appareil aux noix

Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous. Ajouter le sucre, porter à ébullition et incorporer les noix. Réserver.

## Cuisson et présentation

Garnir les fonds de tartelette avec l'appareil aux noix, faire cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé. Démouler et laisser refroidir.

Tailler la pomme en brunoise et arroser celle-ci de jus de citron pour éviter l'oxydation. Garnir la surface des tartelettes de brunoise de pomme ; napper de nappage fluide.





# Tartelette au fromage blanc

## et aux fraises des bois



### Ingrédients

Pâte sucrée (QS, voir p. 508)
Fraises des bois (QS)
Jus de fraise réduit (QS, voir p. 186)

#### L'appareil au fromage blanc

| | |
|---|---|
| 250 g | de fromage blanc |
| 1 | œuf entier |
| | le zeste de 1 citron finement râpé |
| 50 g | de sucre semoule |
| 50 g | de crème fleurette |
| 10 g | de sucre glace |
| 1/4 | de gousse de vanille |

### Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

### Préparation de l'appareil au fromage blanc

Battre l'œuf avec le sucre semoule, incorporer le fromage blanc et le zeste de citron râpé.

À part, mélanger la crème fleurette, le sucre glace et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Mélanger les deux appareils. Réserver au réfrigérateur.

### Cuisson et montage

Répartir l'appareil au fromage blanc dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les fonds de tartelette. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis garnir harmonieusement de fraises des bois. Glacer avec le jus de fraise réduit. Réserver au réfrigérateur.



# Tartelette au citron



## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

## Préparation de l'appareil au citron liquide

Faire fondre le beurre sur feu doux. Fouetter les œufs avec le sucre. Incorporer, en fouettant, le jus de citron et terminer par le beurre fondu. Réserver à température ambiante.

## Cuisson et montage

Répartir l'appareil au citron dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les tartelettes. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis napper de nappage neutre et décorer d'une rapée de citron vert.

## Ingrédients

Pâte sucrée (QS, voir p. 508)
Zestes de citron confits (QS)
Nappage neutre (QS)

### L'appareil au citron liquide

| | |
|---|---|
| 20 cl | de jus de citron |
| 100 g | de beurre |
| 4 | œufs entiers |
| 150 g | de sucre glace |



# Tartelette tutti-frutti

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine tamisée |
| 150 g | de beurre en pommade |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1 | œuf entier |
| | extrait de vanille (QS) |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait entier |
| 100 g | de sucre semoule |
| 4 | jaunes d'œufs |
| 45 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

| | |
|---|---|
| | fruits de saison (QS) |
| | nappage neutre (QS) |

## Préparation des fonds de tartelette

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter l'œuf et mélanger. Incorporer la farine tamisée et l'extrait de vanille afin d'obtenir une pâte homogène mais sans lui donner trop de corps. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Préparation de la crème

Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter pour prélever les graines. Mettre le tout dans le lait et porter à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Verser une partie du lait sur ce mélange tout en battant bien. Mélanger, reverser le tout dans le lait encore chaud et porter le tout à ébullition en fouettant vigoureusement.

Débarrasser sur une plaque, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

## *Finition et Montage*

*Tailler les fruits en fine brunoise.*

*Fouetter et lisser la crème pâtissière. L'introduire dans une poche munie d'une douille lisse et dresser une noisette de crème au centre de chaque tartelette. Garnir de fruits de façon harmonieuse.*

*Faire chauffer le nappage pour le fluidifier ; en napper légèrement les tartelettes. Réserver au réfrigérateur.*



# Clafoutis aux cerises

## Préparation de l'appareil et des fonds de tartelette

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil à flan et réserver le tout au réfrigérateur

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à pomponnette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Garnissage, cuisson et présentation

Dénoyauter les cerises avec précaution, en prenant également soin de conserver les queues.

Placer une cerise dans chaque fond de tartelette, recouvrir de l'appareil à flan aux trois quarts.

Cuire le tout 15 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.

À froid, napper d'une fine couche de nappage fluide.







## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(QS, VOIR P. 508)

### L'appareil à flan

| | |
|---|---|
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 25 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 2 | ŒUFS |

### La garniture

CERISES (QS)
NAPPAGE NEUTRE (QS)



# Tarte tropézienne

## Ingrédients

### La pâte tropézienne

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 12 g | de sel fin |
| 70 g | de sucre semoule |
| 20 g | de levure fraîche de boulanger |
| 10 cl | de lait entier |
| 250 g | d'œufs entiers |
| 175 g | de beurre mou |

### La chapelure

| | |
|---|---|
| 25 g | de beurre fondu |
| 40 g | de sucre semoule |
| 60 g | de farine |

### La crème mousseline

| | |
|---|---|
| 200 g | de crème au beurre |
| 200 g | de crème pâtissière |

### La garniture

Œuf battu pour dorure (QS)
Sucre glace (QS)
Grand Marnier (QS)

## Préparation de la pâte tropézienne

Confectionner et pétrir la pâte comme une pâte à brioche. La laisser reposer 30 minutes, puis la rabattre, l'abaisser à 2,5 mm et la laisser reposer au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Préparation de la chapelure et de la crème mousseline

Mélanger tous les ingrédients, les bloquer au réfrigérateur et, quand le tout est bien refroidi, l'émietter. Réserver.

Lisser la crème pâtissière et la crème au beurre, les mélanger délicatement. Les réserver au réfrigérateur.

## Cuisson, finition et dressage

Dorer la pâte tropézienne à l'œuf. La parsemer de chapelure émiettée, laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.



Détailler l'abaisse en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre. Réserver à nouveau 20 minutes au réfrigérateur, puis cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé.

Laisser refroidir sur une grille, couper chaque disque en deux dans l'épaisseur et puncher le tout au Grand Marnier.

Garnir de crème mousseline la partie inférieure de chaque moitié de disque, couvrir avec la seconde partie. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



# Friabili savoia



## Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème, ajouter le sucre glace, incorporer les jaunes d'œufs tamisés, terminer par la farine et la fécule. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Découpe, cuisson et présentation

Abaisser la pâte à 4 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre. Dorer à l'œuf, marquer la surface de croisillons à l'aide d'une fourchette.

Faites cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 800 g | de beurre mou |
| 300 g | de sucre glace |
| 20 | jaunes d'œufs durs |
| 600 g | de farine tamisée |
| 600 g | de fécule tamisée |
| | œuf battu pour la dorure |





# Pasta ovis

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 600 g | de beurre mou |
| 300 g | de sucre glace |
| 300 g | de jaunes d'œufs durs |
| 600 g | de farine tamisée |
| 300 g | de fécule tamisée |

### La garniture

marmelade de citron (QS)
sucre glace (QS)

## Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace, puis incorporer les jaunes d'œufs tamisés. Terminer par la farine et la fécule ; pétrir délicatement. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Découpe et cuisson

Abaisser la pâte à 2 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, puis retirer le centre de la moitié des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de taille inférieure (3 cm de diamètre). Faire cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

## Montage des biscuits

Après refroidissement complet, prendre les biscuits au centre non évidé ; les napper d'une couche de marmelade de citron en quantité suffisante. Saupoudrer les autres biscuits, ceux dont le centre a été évidé, de sucre glace.

Recouvrir chaque biscuit garni de marmelade d'un autre biscuit garni de sucre glace en veillant bien à superposer les cannelures. Réserver au sec.



# Tartelette au fromage blanc
## et aux fraises des bois



## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
FRAISES DES BOIS (QS)
JUS DE FRAISE RÉDUIT (QS, VOIR P. 186)

### L'appareil au fromage blanc

| | |
|---|---|
| 250 G | DE FROMAGE BLANC |
| 1 | ŒUF ENTIER |
| | LE ZESTE DE 1 CITRON FINEMENT RÂPÉ |
| 50 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 50 G | DE CRÈME FLEURETTE |
| 10 G | DE SUCRE GLACE |
| 1/4 | DE GOUSSE DE VANILLE |

### Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

### Préparation de l'appareil au fromage blanc

Battre l'œuf avec le sucre semoule, incorporer le fromage blanc et le zeste de citron râpé.

À part, mélanger la crème fleurette, le sucre glace et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Mélanger les deux appareils. Réserver au réfrigérateur.

### Cuisson et montage

Répartir l'appareil au fromage blanc dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les fonds de tartelette. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis garnir harmonieusement de fraises des bois. Glacer avec le jus de fraise réduit. Réserver au réfrigérateur.



# Meringue et fraises des bois



## Ingrédients

### La meringue française

200 g de sucre semoule
200 g de sucre glace tamisé
200 g de blancs d'œufs

### La garniture

crème pâtissière vanillée (QS)
fraises des bois (QS)
sucre glace (QS)

## Confection de la meringue

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule en serrant bien la masse. Terminer en incorporant délicatement le sucre glace.

Verser le tout dans une poche à douille lisse n° 7 et déposer sur la plaque des cercles superposés.

Saupoudrer de sucre glace, cuire 1 heure à 100 °C à four ventilé.

Réserver au sec.

## Montage et Présentation

*Garnir le centre des meringues de crème pâtissière jusqu'au bord. Terminer en garnissant de fraises des bois. Saupoudrer de sucre glace.*





# Conversation

## Préparation de la crème d'amande et de la glace royale

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande dans le bol d'un robot-cutter. Réserver.

Délayer le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron. Réserver sous film plastique pour éviter au mélange de croûter.

## Montage et cuisson

Abaisser la pâte feuilletée à 0,5 mm et en garnir des moules à tartelette (réserver une seconde abaisse). Garnir ces fonds de tartelette de crème d'amande.

Recouvrir les tartelettes de la seconde abaisse en découpant les bords et en les soudant avec de l'eau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Glacer les tartelettes à la glace royale et décorer la surface de bandes de feuilletage.

Faire cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Démouler sur grille et laisser refroidir.





## Ingrédients

Pâte feuilletée (QS, voir p. 502)

### La crème d'amande

| | |
|---|---|
| 100 g | de beurre en pommade |
| 100 g | de poudre d'amandes |
| 100 g | de sucre glace |
| 60 g | d'œuf entier |
| 5 cl | de rhum brun |
| 10 g | de poudre à crème |

### La glace royale

| | |
|---|---|
| 50 g | de sucre glace tamisé |
| 10 g | de blanc d'œuf |
| 1 | filet de jus de citron |

# Tartelette tutti-frutti

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 G | DE FARINE TAMISÉE |
| 150 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 100 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 1 | ŒUF ENTIER |
| | EXTRAIT DE VANILLE (QS) |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT ENTIER |
| 100 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 4 | JAUNES D'ŒUFS |
| 45 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

### La garniture

FRUITS DE SAISON (QS)
NAPPAGE NEUTRE (QS)

## Préparation des fonds de tartelette

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter l'œuf et mélanger. Incorporer la farine tamisée et l'extrait de vanille afin d'obtenir une pâte homogène mais sans lui donner trop de corps. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Préparation de la crème

Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter pour prélever les graines. Mettre le tout dans le lait et porter à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Verser une partie du lait sur ce mélange tout en battant bien. Mélanger, reverser le tout dans le lait encore chaud et porter le tout à ébullition en fouettant vigoureusement.

Débarrasser sur une plaque, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

## *Finition et Montage*

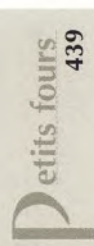
*Tailler les fruits en fine brunoise.*

*Fouetter et lisser la crème pâtissière. L'introduire dans une poche munie d'une douille lisse et dresser une noisette de crème au centre de chaque tartelette. Garnir de fruits de façon harmonieuse.*

*Faire chauffer le nappage pour le fluidifier ; en napper légèrement les tartelettes. Réserver au réfrigérateur.*



# Financiers




Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine et la vanille. Incorporer les blancs d'œufs petit à petit sans cesser de mélanger. Terminer en ajoutant le beurre noisette, bien homogénéiser le tout et réserver au réfrigérateur.

Beurrer et fariner des moules rectangulaires, les remplir aux trois quarts du mélange. Les cuire environ 10 minutes à 210 °C à four ventilé.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 G | DE POUDRE D'AMANDES |
| 250 G | DE FARINE TAMISÉE |
| 750 G | DE SUCRE GLACE |
| 625 G | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 625 G | DE BEURRE NOISETTE |
| 8 | GOUSSES DE VANILLE |



# Financiers aux noisettes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 150 g | de noisettes entières torréfiées |
| 465 g | de sucre glace |
| 265 g | de farine tamisée |
| 300 g | de beurre fondu |
| 1 c. à s. | de miel |
| 500 g | de blancs d'œufs |
| 10 g | de levure chimique |
| 1 | pincée de sel |
| | quelques noisettes torréfiées, grossièrement hachées, pour la garniture |

Broyer au cutter les noisettes avec le sucre et la farine afin de réduire le tout en poudre.

Incorporer à ce mélange les blancs d'œufs, le miel, la levure chimique, le sel et enfin le beurre fondu tiède.

Bien homogénéiser le tout et le réserver au réfrigérateur.

Beurrer et fariner des moules ovales, les remplir aux trois quarts du mélange. Parsemer la surface de noisettes hachées. Faire cuire les financiers environ 10 minutes à 210 °C à four ventilé.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



# Biscuit pistache

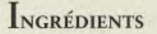


## Confection et cuisson du biscuit

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et la déposer au fond d'un cadre. La cuire à blanc 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Réserver.

Préparer l'appareil à la pistache en mélangeant tous les ingrédients au robot-cutter. Couler l'appareil dans le cadre sur une épaisseur de 1,5 cm et faire cuire le tout 25 minutes à 160 °C à four ventilé.

Laisser refroidir le biscuit, le démouler et le détailler en rectangles de 2 x 5 cm.



## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(QS, VOIR P. 508)

### L'appareil à la pistache

| | |
|---|---|
| 125 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 125 G | DE SUCRE GLACE |
| 165 G | DE POUDRE D'AMANDES |
| 1 C. À S. | DE PÂTE DE PISTACHE |
| 4 | ŒUFS ENTIERS |

### La garniture

FRUITS ROUGES (QS)
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE (QS)
PISTACHES FRAÎCHES DÉCORTIQUÉES (QS)



## Finition et Dressage

*Sur la surface de chaque biscuit pistache, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, déposer un cordon de crème fouettée. Garnir harmonieusement de fruits rouges et de pistaches fraîches.*

# Grenoblois

## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
FONDANT (QS)
EXTRAIT DE CAFÉ (QS)
GLUCOSE (QS, 25 % DU POIDS DE FONDANT)
CERNEAUX DE NOIX (QS)

### L'appareil au café

| | |
|---|---|
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 20 G | DE CAFÉ SOLUBLE |
| 50 G | DE GLUCOSE |
| 200 G | DE BEURRE |

### Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

### Confection de l'appareil

Faire chauffer le glucose à 60 °C et le garder à cette température. Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec la crème fleurette, le café soluble et le glucose chauffé. Cuire le tout à 110 °C et laisser refroidir.

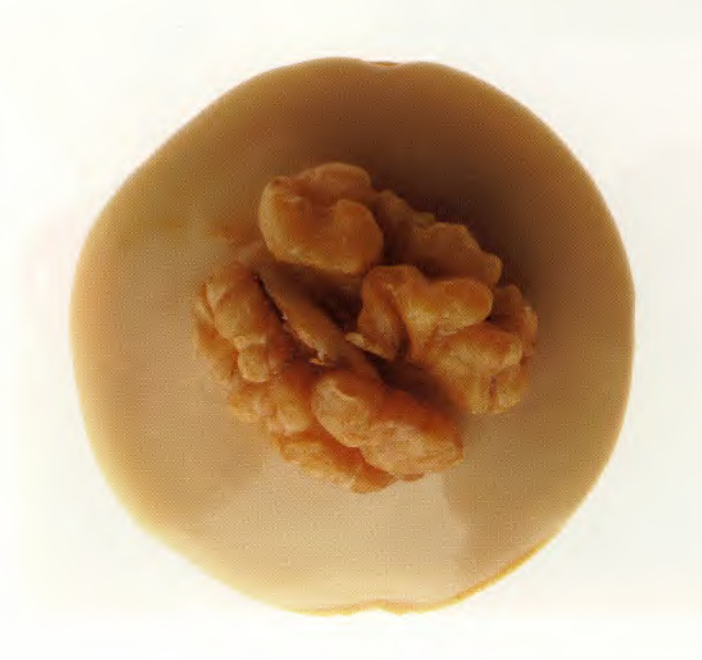
Faire mousser le beurre au fouet, en y incorporant peu à peu le caramel mou. Réserver à température ambiante.



## *Finition et Montage*

*Garnir les fonds de tartelette de l'appareil au café disposé en dôme. Bloquer au réfrigérateur.*

*Incorporer au fondant le quart de son poids de glucose et chauffer le tout à 40 °C. Glacer les tartelettes de ce mélange. Décorer avec un cerneau de noix.*



# Piémontais



## Confection et cuisson de la pâte

Mélanger délicatement tous les ingrédients en ajoutant la farine en dernier. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser à 5 mm d'épaisseur, marquer à l'aide d'un rouleau cannelé à environ 4 mm du bord. Détailler la pâte en carrés de 3 cm de côté. Les faire cuire à 170 °C à four ventilé. Laisser refroidir sur une grille.



## Ingrédients

### La pâte

| | |
|---|---|
| 300 G | DE BEURRE MOU |
| 220 G | DE SUCRE GLACE |
| 150 G | DE POUDRE DE NOISETTES |
| 60 G | D'ŒUF ENTIER |
| 400 G | DE FARINE |
| 1 | PINCÉE DE SEL |
| | LE ZESTE DE 1/2 ORANGE |

### La garniture

GIANDUJA NOISETTE (QS)
COUVERTURE LACTÉE (QS)

## *Montage et Présentation*

*Tempérer la couverture lactée ; la laisser durcir en une plaque fine et détailler celle-ci en feuillets carrés de 2 cm de côté.*

*Faire fondre et tempérer le gianduja. S'en servir pour assembler et coller les biscuits deux par deux. Ensuite, déposer une pointe de gianduja sur la surface de chaque biscuit et terminer en décorant d'un feuillet de chocolat au lait disposé en travers. Réserver.*

# Cake thé-citron

## Ingrédients

### L'appareil à cake

| | |
|---|---|
| 100 g | de pâte d'amande à 50 % |
| 120 g | de sucre semoule |
| 20 g | de miel d'acacia |
| 20 g | de Trimoline |
| 300 g | d'œufs |
| 16 g | de feuilles de thé Earl Grey |
| 10 cl | d'eau tiède |
| 220 g | de farine tamisée |
| 240 g | de beurre tiède |

### La garniture

feuilles de thé Earl Grey (QS)
chips de citron jaune

## Préparation de l'appareil

Mélanger le thé et l'eau tiède. Laisser macérer.

Pendant ce temps, mélanger au batteur le sucre et la pâte d'amande. Incorporer petit à petit le miel, la Trimoline et les œufs jusqu'à l'obtention d'un appareil crémeux. Poursuivre en incorporant au fouet la farine tamisée, puis le beurre tiède. Terminer par l'ajout du thé. La masse doit être lisse et homogène.

## Cuisson et finition du cake

Beurrer et fariner des moules carrés de 3 cm de côté. Y verser l'appareil et cuire à 170 °C à four ventilé, clé ouverte, 10 minutes environ.

Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Couper les chips de citron en quartiers et les piquer dans le cake. Parsemer harmonieusement de quelques feuilles de thé.





# Omelette norvégienne

à notre façon

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### Le sorbet fraise-abricot-passion

| | |
|---|---|
| 25 cl | d'eau |
| 4 g | de stabilisateur à sorbet |
| 60 g | de glucose atomisé |
| 170 g | de sucre semoule |
| 20 g | de lait en poudre |
| 35 g | de pulpe d'abricot |
| 20 g | de pulpe de fraise |
| 50 cl | de jus de fruit de la passion frais |

### La glace à la vanille

| | |
|---|---|
| 1 litre | de lait entier |
| 10 cl | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre semoule |
| 75 g | de glucose atomisé |
| 65 g | de beurre |
| 50 g | de lait en poudre |
| 8 g | de stabilisateur à glace |
| 8 | jaunes d'œufs |
| 2 | gousses de vanille |

### Le biscuit viennois

| | |
|---|---|
| 450 g | de TPT amandes (tant-pour-tant poudre d'amandes et sucre glace) |
| 105 g | de jaunes d'œufs |
| 185 g | d'œufs entiers |
| 410 g | de blancs d'œufs |
| 150 g | de sucre semoule |
| 180 g | de farine tamisée |

### La meringue « spéciale »

| | |
|---|---|
| 8 | jaunes d'œufs |
| 160 g | de sucre semoule |
| 8 | blancs d'œufs |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 200 g | de couverture ivoire |
| 20 g | d'huile d'arachide |
| | fruits rouges assortis (QS) |
| | rhum vieux (QS) |
| | salade de fruits (QS) |

## Préparation du sorbet et de la glace

Pour obtenir le sorbet, porter à 65 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le glucose, le stabilisateur et le lait en poudre. Refroidir le mélange à 4 °C, ajouter les deux pulpes de fruit et le jus de fruit de la passion. Bloquer en Pacojet.

Pour la glace, réunir tous les ingrédients et les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, laisser maturer 24 heures, turbiner et réserver au froid.

## Confection du biscuit viennois

Réunir les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le TPT. Monter le mélange à la feuille jusqu'à ce qu'il double de volume. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre, puis mélanger, délicatement, les deux appareils.

Terminer en incorporant, à l'aide d'une Maryse, la farine tamisée. Coucher l'appareil et le lisser sur une plaque garnie d'un Sylpat. Cuire 10 minutes environ à 200 °C, à four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir sur une grille et réserver.

## Préparation de la meringue « spéciale »

Cet appareil doit être utilisé juste après sa réalisation.

Battre les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. À part, monter les blancs d'œufs en les serrant avec 100 g de sucre. Mélanger ensuite délicatement les deux appareils.

## Montage de l'entremets

Détailler le biscuit en lui donnant la forme d'un ovale de 32 cm de longueur environ, réserver.

Turbiner le sorbet et le mouler en forme de cylindre de 4 cm de diamètre. Envelopper d'un film alimentaire et bloquer au congélateur.

Tempérer la couverture ivoire en l'additionnant d'huile d'arachide. Lisser ce mélange sur une feuille de papier et y rouler le cylindre de sorbet débarrassé de son film alimentaire. Bloquer à nouveau au congélateur.

Déposer sur le biscuit une couche de glace vanille, placer au centre le cylindre de sorbet enrobé de chocolat blanc, et terminer avec de la glace vanille en façonnant celle-ci de forme ovale et bombée. Remettre au congélateur pour bien bloquer.

Introduire la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée. Masquer et décorer l'omelette avec cette meringue.

## *Présentation et Service*

*Passer l'omelette meringuée au chalumeau afin de lui donner une belle couleur dorée. Décorer selon l'inspiration et accompagner d'une salade de fruits. Flamber au rhum vieux.*

# Tartelette tutti-frutti



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine tamisée |
| 150 g | de beurre en pommade |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1 | œuf entier |
| | extrait de vanille (QS) |

### La crème pâtissière

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait entier |
| 100 g | de sucre semoule |
| 4 | jaunes d'œufs |
| 45 g | de poudre à crème |
| 1 | gousse de vanille |

### La garniture

fruits de saison (QS)
nappage neutre (QS)

## Préparation des fonds de tartelette

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter l'œuf et mélanger. Incorporer la farine tamisée et l'extrait de vanille afin d'obtenir une pâte homogène mais sans lui donner trop de corps. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Préparation de la crème

Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter pour prélever les graines. Mettre le tout dans le lait et porter à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Verser une partie du lait sur ce mélange tout en battant bien. Mélanger, reverser le tout dans le lait encore chaud et porter le tout à ébullition en fouettant vigoureusement.

Débarrasser sur une plaque, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

## *Finition et Montage*

*Tailler les fruits en fine brunoise.*

*Fouetter et lisser la crème pâtissière. L'introduire dans une poche munie d'une douille lisse et dresser une noisette de crème au centre de chaque tartelette. Garnir de fruits de façon harmonieuse.*

*Faire chauffer le nappage pour le fluidifier ; en napper légèrement les tartelettes. Réserver au réfrigérateur.*





# Florentins



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 350 g | de crème fraîche |
| 300 g | de sucre semoule |
| 175 g | de glucose |
| 50 g | de miel |
| 350 g | d'écorces d'oranges confites hachées |
| 50 g | de pistaches hachées |
| 50 g | de pignons de pin hachés |
| 50 g | de noisettes hachées |
| 50 g | d'amandes effilées |
| 100 g | de farine |
| | chocolat fondant ou au lait (QS) |

Porter à 87 °C la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel.

Délier les écorces d'orange avec la farine et les ajouter au mélange précédent. Terminer en incorporant les fruits secs en prenant soin de ne pas trop mélanger, afin de conserver les amandes entières. Laisser refroidir.

Déposer ce mélange sur plaque, en petits dômes, et faire cuire à 200 °C à four ventilé jusqu'à caramélisation des sucres. Démouler à chaud et laisser refroidir.

À l'aide d'un peigne à décor, décorer la surface plane des florentins avec du chocolat (fondant ou au lait) tempéré. Réserver au sec.



# Panna cotta aux trois parfums

Pour 10 personnes



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,5 litres | de crème fleurette |
| 240 g | de sucre candi |
| 6 | feuilles de gélatine |

### Les arômes

**Panna cotta à l'orange**

le zeste râpé de 1 orange
un peu de jus d'agrumes réduit et sucré

**Panna cotta vanille-fraise**

| | |
|---|---|
| 1/2 | gousse de vanille |
| | un peu de sirop de fraise (voir p. 186) |

**Panna cotta au café**

| | |
|---|---|
| 20 g | de café en grains |
| | un peu de sirop de caramel (voir p. 77) |

## Préparation de la crème de base

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Diviser en trois la quantité de crème. Faire chauffer chaque portion avec les arômes choisis : grains de café pour l'une, demi-gousse de vanille grattée avec ses graines pour la deuxième et zeste râpé pour la troisième. Dissoudre le sucre candi dans la crème et faire infuser quelques minutes.

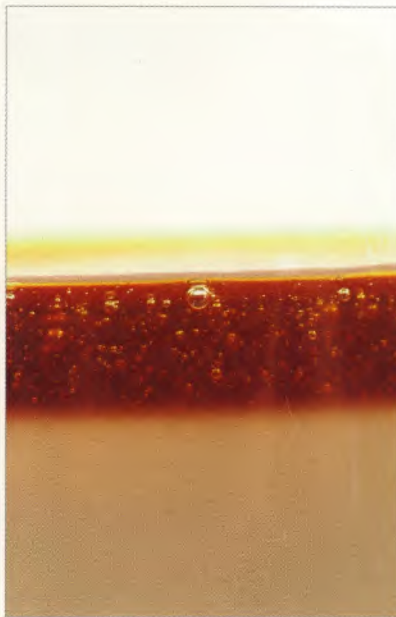
Quand la crème est encore tiède, y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées.

## Réfrigération et présentation

Verser la crème dans des verres. Laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, verser sur les crèmes une petite quantité d'arôme choisi : sirop de caramel pour la crème café, jus d'agrume réduit et sucré pour la crème orange, et sirop de fraise pour la crème vanille. Servir frais.





# Tuiles aux noix

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 600 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 120 G | DE FARINE |
| 30 CL | DE LAIT ENTIER |
| 420 G | DE BEURRE FONDU |
| 90 G | DE POUDRE DE NOIX |
| 300 G | DE NOIX HACHÉES |

*Les noix hachées et en poudre peuvent être remplacées, selon votre choix, et en mêmes quantités, par d'autres oléagineux : noisettes, pistaches, amandes...*

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant les noix hachées en dernier. Étaler cet appareil sur Sylpat sous forme de disques d'environ 6 cm de diamètre. Les cuire de 5 à 6 minutes à 170 °C à four ventilé.

Après cuisson, et alors que la tuile est encore chaude, décoller les tuiles du Sylpat, les mouler en gouttière et les laisser refroidir complètement. Réserver au sec.





# Chouquettes

Pour 5 plaques de 45 chouquettes

## Préparation de l'appareil

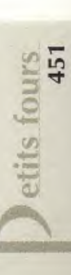
Réunir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition puis ajouter la farine tamisée. Dessécher l'appareil en le tournant à la spatule, puis incorporer les œufs un par un sans cesser de tourner. La pâte doit être homogène, souple, lisse et avoir de la tenue.

## Cuisson des chouquettes

Pocher en forme de dômes sur les plaques, couvrir de sucre en grains, puis cuire à 220 °C à four statique pendant une vingtaine de minutes et finir la cuisson à 170 °C à air pulsé, 15 minutes environ. Laisser refroidir sur les plaques. Réserver au sec.









## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 50 cl | de lait |
| 50 cl | d'eau |
| 20 g | de sel |
| 60 g | de sucre |
| 440 g | de beurre |
| 600 g | de farine |
| 960 g | d'œufs entiers |
| 100 g | de sucre en grains |

# Zuppa inglese comme à Gênes

Pour 8 à 10 personnes



## Ingrédients

### Le biscuit

| | |
|---|---|
| 6 | ŒUFS |
| 150 G | DE SUCRE GLACE |
| 60 G | DE FARINE |
| 60 G | DE FÉCULE DE POMME DE TERRE |
| 2 | PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE |
| 1 | NOIX DE BEURRE |

### Le sirop

| | |
|---|---|
| 50 CL | D'EAU |
| 150 G | DE SUCRE |
| 10 CL | DE LIQUEUR ITALIENNE ALKERMÈS OU, À DÉFAUT, DE MARASQUIN OU DE COINTREAU |

### La crème

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 5 | JAUNES D'ŒUFS |
| 120 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 50 G | DE BEURRE |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |
| 2 C. À S. | DE RHUM |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 15 CL | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La garniture

BRUNOISE DE FRUITS DU MOMENT

*Ce gâteau, spécialité de Toscane et des Pouilles qui a conquis par la suite toute l'Italie, semble avoir été inventé à Fiesole par la cuisinière italienne d'une famille anglaise grande consommatrice de biscuits. Un jour, comme elle ne disposait que de biscuits rassis, elle les arrosa généreusement d'alkermès, les nappa de crème pâtissière au rhum et à la vanille et inventa ainsi la « soupe anglaise ».*

## Préparation du biscuit

Mélanger et tamiser la farine, la fécule de pomme de terre et la levure. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le bol d'un batteur électrique. Ajouter aux jaunes le sucre en fouettant, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisées.

Monter les blancs en neige en les serrant avec un peu de sucre. En incorporer délicatement une partie à l'appareil sucre-farine, transvaser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement.

Coucher cet appareil sur une plaque de 40 x 60 cm à raison de 700 g de pâte. Saupoudrer de sucre glace, cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir sur grille et réserver.

## La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Réserver. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème et verser sur cet appareil une partie du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre, laisser refroidir, recouvrir d'un film alimentaire et réserver.

## Le sirop

Faire bouillir l'eau et le sucre, laisser refroidir, ajouter à froid l'alkermès (ou la liqueur choisie).

## Montage du dessert

Détailler le biscuit au diamètre du verre de service. Détendre la crème pâtissière au fouet et monter le dessert en commençant par un disque de biscuit punché dans le sirop à l'alkermès. Déposer un cordon de crème pâtissière, alterner ainsi les couches jusqu'au milieu du verre. Recouvrir de brunoise de fruits frais, puis de crème pâtissière, et continuer le montage à hauteur du verre.

## Préparation de la meringue italienne et finition

Monter les blancs en neige. Pendant ce temps, cuire le sucre à 121 °C, l'incorporer à chaud aux blancs montés tout en fouettant. Tant que la meringue est encore chaude, en garnir une poche à douille cannelée et en décorer la surface du verre. Passer légèrement la meringue au chalumeau pour la colorer.



# Pecan pie



## Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Préparation de l'appareil à *pecan pie*

Faire fondre le sucre et le beurre dans le glucose. Fouetter les œufs entiers, puis les mélanger à l'appareil précédent. Ajouter les noix de pécan, le sel, la vanille et la cannelle. Terminer par le rhum, réserver au réfrigérateur.

## Cuisson

Garnir les fonds de tartelette de l'appareil à *pecan pie*. Cuire 30 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler à chaud, laisser refroidir, réserver.

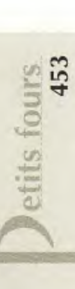


## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(QS, VOIR P. 508)

### L'appareil à *pecan pie*

| | |
|---|---|
| 325 G | DE CASSONADE |
| 125 G | DE BEURRE |
| 400 G | DE GLUCOSE LIQUIDE |
| 300 G | DE NOIX DE PÉCAN HACHÉES |
| 8 | ŒUFS ENTIERS |
| 5 CL | DE RHUM |
| 1/2 C. À C. | D'EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE |
| 1/2 C. À C. | DE CANNELLE EN POUDRE |
| 1 | PINCÉE DE SEL |



# Chocolate chip cookies

## cookies aux éclats de chocolat

Pour 2,5 kg de cookies environ



### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 455 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 725 G | DE CASSONADE |
| 15 G | DE SEL FIN |
| 4 | ŒUFS ENTIERS |
| 675 G | DE FARINE |
| 365 G | DE NOIX GROSSIÈREMENT CONCASSÉES |
| 720 G | DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR GROSSIÈREMENT CONCASSÉ |

### Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les garnitures concassées.

### Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.



# Cookies au chocolat blanc

## et aux **noix** de **macadamia**

Pour 2,5 kg de cookies environ



### Préparation de la pâte

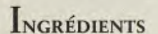
Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les garnitures concassées.

### Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.



### Ingrédients



| | |
|---|---|
| 340 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 420 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 10 G | DE SEL FIN |
| 3 | ŒUFS ENTIERS |
| 520 G | DE FARINE |
| 270 G | DE NOIX DE MACADAMIA GROSSIÈREMENT CONCASSÉES |
| 400 G | DE CHOCOLAT DE COUVERTURE IVOIRE CONCASSÉ |

# Cookies oatmeal raisin

(ou aux **fruits secs)**

Pour 6 kg de cookies environ



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,8 kg | de beurre en pommade |
| 1,8 kg | de cassonade |
| 20 g | de sel fin |
| 13 | œufs entiers |
| 1,35 kg | de farine |
| 1,05 kg | de flocons d'avoine |
| 900 g | de raisins de Corinthe |
| 60 g | de levure chimique |

## Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec la levure chimique ainsi que les flocons d'avoine. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les raisins.

## Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.





# Cookies
## au beurre de cacahuète

Pour 6 kg de cookies environ

### Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant le beurre de cacahuète.

### Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.





### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,35 kg | de beurre en pommade |
| 900 g | de sucre semoule |
| 20 g | de sel fin |
| 12 | œufs entiers |
| 1,8 kg | de farine de type 55 |
| 1,35 kg | de beurre de cacahuète |
| 900 g | de cassonade |
| 30 g | de levure chimique |

# Cake au marron et au cognac



## Ingrédients

### L'appareil à cake

| | |
|---|---|
| 260 g | de sucre semoule |
| 270 g | de beurre en pommade |
| 360 g | de farine tamisée |
| 10 g | de levure chimique |
| 14 cl | de lait entier |
| 2 | œufs entiers |
| 1 | blanc d'œuf |
| 400 g | de crème de marron |

### La garniture

| | |
|---|---|
| 100 g | de crème fleurette |
| 50 g | de crème de marron |
| | cognac (QS) |
| | copeaux de chocolat au lait (QS) |

## Préparation des cakes au marron

Travailler le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis le blanc d'œuf. Émulsionner, puis incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter ensuite le lait en filet. Terminer par la crème de marron afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant utilisation.

Beurrer et fariner des moules à pomponnette. Les remplir de l'appareil aux trois quarts. Cuire 10 minutes à 200 °C, démouler sur grille, puncher avec le cognac et réserver.

## Confection de la crème

Monter la crème fleurette bien ferme ; y incorporer délicatement la crème de marron. Réserver au réfrigérateur.



## *Présentation*

*À l'aide d'une cuillère parisienne, évider le centre de chaque petit cake. À l'aide d'une poche à douille cannelée, le garnir d'une rosace de crème de marron. Décorer d'un copeau de chocolat au lait.*

# Nougat-pomme



## Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire les fonds de tartelette 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection des deux appareils

Préparer l'appareil nougat en mélangeant tous les ingrédients délicatement afin de ne pas briser les amandes.

Pour l'appareil pomme, tailler la chair de pomme en brunoise, faire caraméliser cette brunoise dans le beurre et le sucre. Débarrasser, laisser égoutter et réserver au réfrigérateur.

## Montage, cuisson et présentation

Garnir chaque fond de tartelette avec la brunoise de pomme caramélisée disposée en dôme. Couvrir de l'appareil nougat et faire caraméliser le tout à 180 °C à four ventilé. Laisser tiédir les tartelettes et les saupoudrer de sucre glace.



## Ingrédients

Pâte sucrée
(QS, voir p. 508)

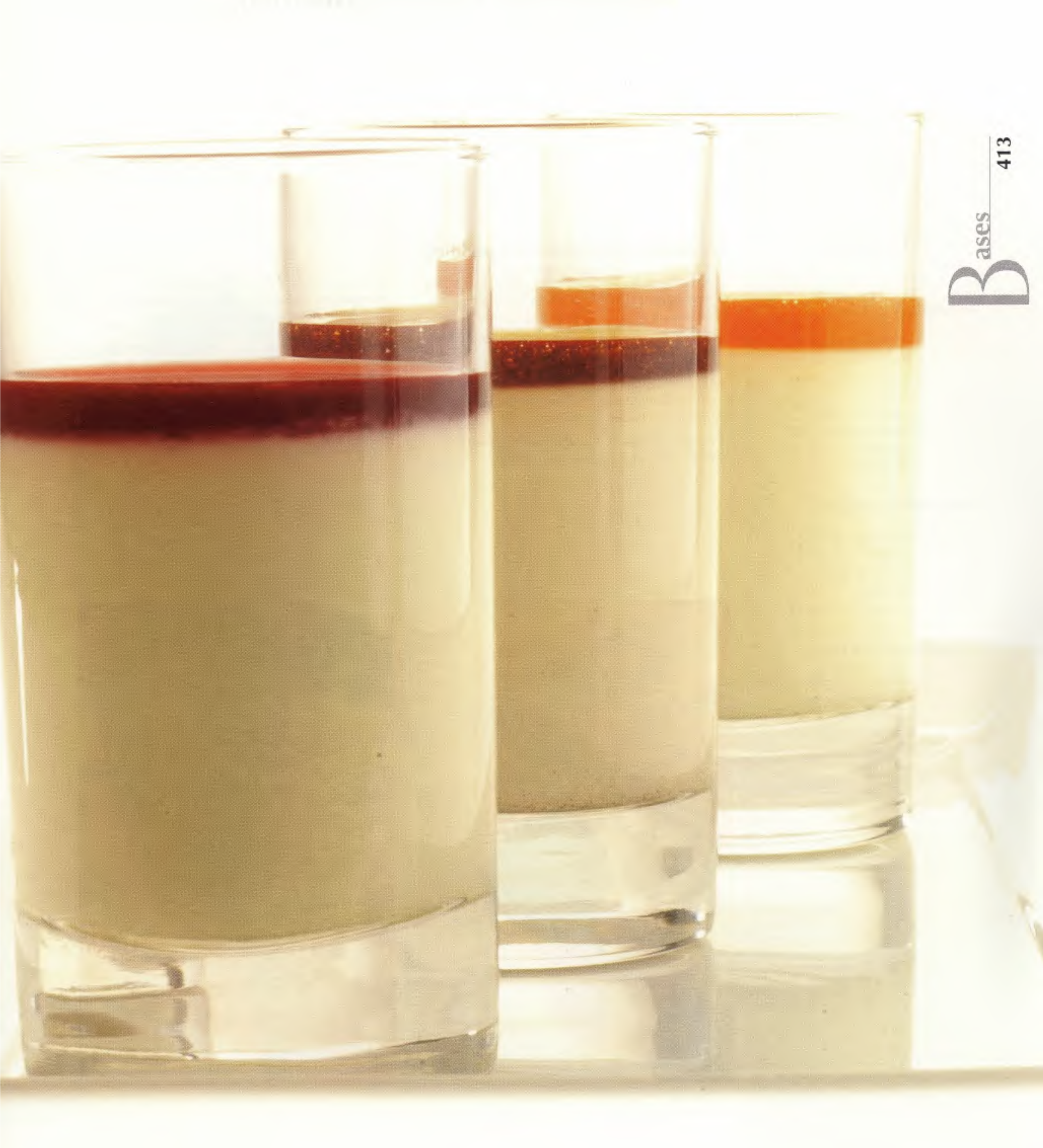
### L'appareil nougat

Blancs d'œufs, sucre semoule, amandes effilées : poids égal de chaque

### L'appareil à la pomme

Pomme boskoop (QS)
Beurre clarifié (QS)
Sucre semoule (QS)





# Veneziana, glace au lait d'amande

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 1 kg | de farine de type 55 |
| 900 g | d'œufs entiers |
| 45 g | de levure de boulanger |
| 120 g | de sucre semoule |
| 22 g | de sel |
| 800 g | de beurre |

### La glace au lait d'amande

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 170 g | de sucre |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amande à 65 % |
| 83 g | de lait d'amande Fabbri |
| 4 g | de stabilisateur à glace |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre |
| 100 g | de miel |
| 300 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

### La garniture

Amandes sablées (QS, voir p. 149)
Amandes fraîches mondées (QS)



## Préparation de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le miel. Ajouter le beurre, puis les amandes hachées. Laisser refroidir, étaler le plus finement possible à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.

## Préparation de la glace au lait d'amande

Cuire tous les ingrédients à 84° C, refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

## La pâte à brioche

Préparer une pâte à brioche classique (p. 492). Une fois qu'elle est prête, la laisser pousser 1 heure, la rabattre puis la réserver au réfrigérateur. Le lendemain, l'abaisser au laminoir à 3 mm et la détailler en rectangles de 6 x 10 cm ; dorer la surface. Laisser pousser. Cuire au four à 170 °C. Aux trois quarts de la cuisson, recouvrir de plaques de nougatine détaillées aux dimensions de chaque brioche et terminer la cuisson au four jusqu'à coloration caramel. Faire refroidir sur une grille.

# Tarte tropézienne



## Ingrédients

### La pâte tropézienne

| | |
|---|---|
| 500 g | de farine |
| 12 g | de sel fin |
| 70 g | de sucre semoule |
| 20 g | de levure fraîche de boulanger |
| 10 cl | de lait entier |
| 250 g | d'œufs entiers |
| 175 g | de beurre mou |

### La chapelure

| | |
|---|---|
| 25 g | de beurre fondu |
| 40 g | de sucre semoule |
| 60 g | de farine |

### La crème mousseline

| | |
|---|---|
| 200 g | de crème au beurre |
| 200 g | de crème pâtissière |

### La garniture

Œuf battu pour dorure (QS)
Sucre glace (QS)
Grand Marnier (QS)

## Préparation de la pâte tropézienne

Confectionner et pétrir la pâte comme une pâte à brioche. La laisser reposer 30 minutes, puis la rabattre, l'abaisser à 2,5 mm et la laisser reposer au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Préparation de la chapelure et de la crème mousseline

Mélanger tous les ingrédients, les bloquer au réfrigérateur et, quand le tout est bien refroidi, l'émietter. Réserver.

Lisser la crème pâtissière et la crème au beurre, les mélanger délicatement. Les réserver au réfrigérateur.

## Cuisson, finition et dressage

Dorer la pâte tropézienne à l'œuf. La parsemer de chapelure émiettée, laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.



Détailler l'abaisse en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre. Réserver à nouveau 20 minutes au réfrigérateur, puis cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé.

Laisser refroidir sur une grille, couper chaque disque en deux dans l'épaisseur et puncher le tout au Grand Marnier.

Garnir de crème mousseline la partie inférieure de chaque moitié de disque, couvrir avec la seconde partie. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



# Tuiles aux noix

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 600 g | de sucre semoule |
| 120 g | de farine |
| 30 cl | de lait entier |
| 420 g | de beurre fondu |
| 90 g | de poudre de noix |
| 300 g | de noix hachées |

*Les noix hachées et en poudre peuvent être remplacées, selon votre choix, et en mêmes quantités, par d'autres oléagineux : noisettes, pistaches, amandes...*

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant les noix hachées en dernier. Étaler cet appareil sur Sylpat sous forme de disques d'environ 6 cm de diamètre. Les cuire de 5 à 6 minutes à 170 °C à four ventilé.

Après cuisson, et alors que la tuile est encore chaude, décoller les tuiles du Sylpat, les mouler en gouttière et les laisser refroidir complètement. Réserver au sec.





# Pruneaux farcis



## Ingrédients

Pruneaux d'Agen (QS)
Flocage de chocolat au lait (QS)

### La ganache aux pruneaux

| | |
|---|---|
| 40 cl | de crème fleurette |
| 1 kg | de couverture au lait |
| 800 g | de pruneaux d'Agen dénoyautés |
| 8 cl | d'alcool de prune |

### Préparation de la ganache aux pruneaux

Hacher la couverture au lait, porter la crème fleurette à ébullition et la verser sur le chocolat. Bien mélanger pour obtenir une ganache.

Mixer les pruneaux avec l'alcool. Mélanger les deux appareils et laisser refroidir.



## *Finition et Présentation*

*Couper les pruneaux en deux dans le sens de la longueur ; les dénoyauter. Les farcir de ganache aux pruneaux à l'aide d'une poche à douille lisse, et bloquer au réfrigérateur.*

*Floquer de chocolat au lait au pistolet, mettre en caissettes et réserver au réfrigérateur.*





# Tartelette au fromage blanc
## et aux fraises des bois

### Ingrédients

Pâte sucrée (QS, voir p. 508)
Fraises des bois (QS)
Jus de fraise réduit (QS, voir p. 186)

#### L'appareil au fromage blanc

| | |
|---|---|
| 250 g | de fromage blanc |
| 1 | œuf entier |
| | le zeste de 1 citron finement râpé |
| 50 g | de sucre semoule |
| 50 g | de crème fleurette |
| 10 g | de sucre glace |
| 1/4 | de gousse de vanille |

### Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

### Préparation de l'appareil au fromage blanc

Battre l'œuf avec le sucre semoule, incorporer le fromage blanc et le zeste de citron râpé.

À part, mélanger la crème fleurette, le sucre glace et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Mélanger les deux appareils. Réserver au réfrigérateur.

### Cuisson et montage

Répartir l'appareil au fromage blanc dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les fonds de tartelette. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis garnir harmonieusement de fraises des bois. Glacer avec le jus de fraise réduit. Réserver au réfrigérateur.



## Montage *et* Présentation

*Faire fondre le glaçage fondant et y tremper les chocolat-orange en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer avec un bâtonnet d'orange confite et un grillage de chocolat fondant.*



# Douceur pistache-framboise

## Ingrédients

COQUES DE CHOCOLAT IVOIRE DE FORME CAROLINE (QS, P. 466)

### La compote de framboises pépins

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FRAMBOISES |
| 250 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La mousse à la pistache

| | |
|---|---|
| 500 G | DE MASCARPONE |
| 10 | JAUNES D'ŒUFS |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 7 | FEUILLES DE GÉLATINE |
| 200 G | DE CRÈME FLEURETTE |
| 8 | BLANCS D'ŒUFS |
| | PÂTE DE PISTACHE (QS) |

### La garniture

JUS DE FRAMBOISE RÉDUIT (QS)

PISTACHES FRAÎCHES (QS)

FLOCAGE IVOIRE : COUVERTURE IVOIRE ET BEURRE DE CACAO À PARTS ÉGALES (QS)

## Préparation de la compote de framboises pépins

Faire cuire ensemble le sucre et les framboises à 107 °C ; laisser refroidir et réserver au réfrigérateur. Avant le dressage final, déposer au fond de chaque coque en chocolat une fine couche de compote de framboises. Réserver au réfrigérateur.



## Préparation de la mousse à la pistache

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

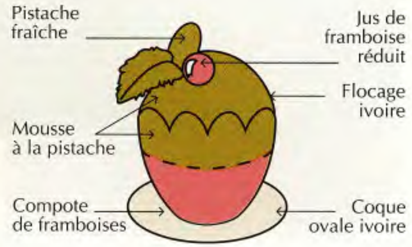
Préparer un appareil à bombe : émulsionner au bain-marie les jaunes d'œufs et 150 g de sucre prélevés sur les 200 g jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Retirer du bain-marie et continuer de battre jusqu'à ce que l'appareil soit froid.

Prélever une partie de cet appareil et y faire fondre la gélatine égouttée.

Monter les blancs en neige avec les 50 g de sucre restants.

Lisser le mascarpone, l'incorporer au reste d'appareil à bombe. Ajouter la pâte de pistache et enfin le mélange appareil à bombe-gélatine. Terminer en incorporant, en alternance, la crème montée et les blancs montés en neige avec le sucre.

Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse et la dresser en forme de cylindre dans les coques de chocolat déjà garnies de framboises pépins. Bloquer au congélateur.



# Meringue et fraises des bois



## Ingrédients

### La meringue française

| | |
|---|---|
| 200 g | de sucre semoule |
| 200 g | de sucre glace tamisé |
| 200 g | de blancs d'œufs |

### La garniture

crème pâtissière vanillée (QS)
fraises des bois (QS)
sucre glace (QS)

## Confection de la meringue

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule en serrant bien la masse. Terminer en incorporant délicatement le sucre glace.

Verser le tout dans une poche à douille lisse n° 7 et déposer sur la plaque des cercles superposés.

Saupoudrer de sucre glace, cuire 1 heure à 100 °C à four ventilé.

Réserver au sec.

## Montage et Présentation

*Garnir le centre des meringues de crème pâtissière jusqu'au bord. Terminer en garnissant de fraises des bois. Saupoudrer de sucre glace.*





# Florentins



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 350 g | de crème fraîche |
| 300 g | de sucre semoule |
| 175 g | de glucose |
| 50 g | de miel |
| 350 g | d'écorces d'oranges confites hachées |
| 50 g | de pistaches hachées |
| 50 g | de pignons de pin hachés |
| 50 g | de noisettes hachées |
| 50 g | d'amandes effilées |
| 100 g | de farine |
| | chocolat fondant ou au lait (QS) |

Porter à 87 °C la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel.

Délier les écorces d'orange avec la farine et les ajouter au mélange précédent. Terminer en incorporant les fruits secs en prenant soin de ne pas trop mélanger, afin de conserver les amandes entières. Laisser refroidir.

Déposer ce mélange sur plaque, en petits dômes, et faire cuire à 200 °C à four ventilé jusqu'à caramélisation des sucres. Démouler à chaud et laisser refroidir.

À l'aide d'un peigne à décor, décorer la surface plane des florentins avec du chocolat (fondant ou au lait) tempéré. Réserver au sec.



# Tartelette au chocolat

## Ingrédients

### La pâte sucrée au chocolat

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 175 g | de beurre |
| 20 g | de cacao en poudre |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1 | œuf entier |

### L'appareil au chocolat

| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat extra-bitter |
| 40 cl | de crème fleurette |
| 20 cl | de lait entier |
| 2 | œufs entiers |

### La garniture

feuille d'or (QS)

## Préparation de la pâte sucrée au chocolat

Battre le beurre et le sucre en crème ; ajouter l'œuf et mélanger. Terminer par la farine et la poudre de cacao tamisée. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène sans lui donner de corps. La conserver au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection de l'appareil au chocolat

Couper le chocolat en petits morceaux. Ébouillanter la crème fleurette ; la verser sur le chocolat. Mélanger, laisser tiédir.

Battre les œufs avec le lait, incorporer le tout à la masse précédente. Réserver au réfrigérateur.

## Présentation

Monter la température d'un four à 200 °C, puis éteindre le four. Répartir l'appareil au chocolat dans les fonds de tartelette. Placer les tartelettes dans le four éteint. Laisser reposer jusqu'à ce que l'appareil soit figé. Décorer de feuille d'or.





# Sucettes aux goûts du temps



## Ingrédients

### Recette sèche (normale)

| | |
|---|---|
| 1 KG | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 CL | D'EAU |
| 400 G | DE GLUCOSE |

### Recette humide

| | |
|---|---|
| 1 KG | DE FONDANT |
| 500 G | DE GLUCOSE |

### Ajouter à cela, au choix, les arômes suivants :

**Citron**

| | |
|---|---|
| 6 | GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE DE CITRON |
| | LE ZESTE DE 1 CITRON JAUNE RÂPÉ |
| | UN PEU DE COLORANT JAUNE |

**Orange**

| | |
|---|---|
| 6 | GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE D'ORANGE |
| | LE ZESTE DE 1 ORANGE RÂPÉ |
| | UN PEU DE COLORANT ORANGE |

**Fraise**

REMPLACER LA QUANTITÉ D'EAU PAR DU JUS DE FRAISE RÉDUIT (P. 186)

*Selon le degré d'hygrométrie ambiant, on préférera l'une ou l'autre recette. Lorsque ce degré est bas, on réalisera la recette dite « sèche » ; à l'inverse, on choisira la recette « humide ». Le déroulement de la recette ne varie pas.*

Cuire les sucres à 147 °C avec ou sans eau selon la recette choisie. Le colorer et l'aromatiser selon besoin.

Le couler dans des moules façonnés dans du silicone et préalablement garnis des bâtonnets de sucette.

Laisser sécher et durcir, emballer, réserver au sec.



## *Finition et Présentation*

*Introduire la mousse au chocolat noir dans une poche à douille lisse et en déposer un dôme sur le dessus de chaque coque en chocolat déjà garnie d'une griottine et de chantilly. Réserver au réfrigérateur.*

*Faire fondre et tempérer le glaçage au chocolat fondant et y tremper les forêt-noire en évitant de glacer la coque en chocolat.*

*Décorer d'un copeau de chocolat noir et d'un morceau de feuille d'or.*





# Zuppa inglese comme à Gênes

Pour 8 à 10 personnes



## Ingrédients

### Le biscuit

| | |
|---|---|
| 6 | ŒUFS |
| 150 G | DE SUCRE GLACE |
| 60 G | DE FARINE |
| 60 G | DE FÉCULE DE POMME DE TERRE |
| 2 | PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE |
| 1 | NOIX DE BEURRE |

### Le sirop

| | |
|---|---|
| 50 CL | D'EAU |
| 150 G | DE SUCRE |
| 10 CL | DE LIQUEUR ITALIENNE ALKERMÈS OU, À DÉFAUT, DE MARASQUIN OU DE COINTREAU |

### La crème

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 5 | JAUNES D'ŒUFS |
| 120 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 50 G | DE BEURRE |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |
| 2 C. À S. | DE RHUM |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 15 CL | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La garniture

BRUNOISE DE FRUITS DU MOMENT

*Ce gâteau, spécialité de Toscane et des Pouilles qui a conquis par la suite toute l'Italie, semble avoir été inventé à Fiesole par la cuisinière italienne d'une famille anglaise grande consommatrice de biscuits. Un jour, comme elle ne disposait que de biscuits rassis, elle les arrosa généreusement d'alkermès, les nappa de crème pâtissière au rhum et à la vanille et inventa ainsi la « soupe anglaise ».*

## Préparation du biscuit

Mélanger et tamiser la farine, la fécule de pomme de terre et la levure. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le bol d'un batteur électrique. Ajouter aux jaunes le sucre en fouettant, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisées.

Monter les blancs en neige en les serrant avec un peu de sucre. En incorporer délicatement une partie à l'appareil sucre-farine, transvaser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement.

Coucher cet appareil sur une plaque de 40 x 60 cm à raison de 700 g de pâte. Saupoudrer de sucre glace, cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir sur grille et réserver.

## La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Réserver. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème et verser sur cet appareil une partie du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre, laisser refroidir, recouvrir d'un film alimentaire et réserver.

## Le sirop

Faire bouillir l'eau et le sucre, laisser refroidir, ajouter à froid l'alkermès (ou la liqueur choisie).

## Montage du dessert

Détailler le biscuit au diamètre du verre de service. Détendre la crème pâtissière au fouet et monter le dessert en commençant par un disque de biscuit punché dans le sirop à l'alkermès. Déposer un cordon de crème pâtissière, alterner ainsi les couches jusqu'au milieu du verre. Recouvrir de brunoise de fruits frais, puis de crème pâtissière, et continuer le montage à hauteur du verre.

## Préparation de la meringue italienne et finition

Monter les blancs en neige. Pendant ce temps, cuire le sucre à 121 °C, l'incorporer à chaud aux blancs montés tout en fouettant. Tant que la meringue est encore chaude, en garnir une poche à douille cannelée et en décorer la surface du verre. Passer légèrement la meringue au chalumeau pour la colorer.



## Glaçage et Finition

*Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les balthazars en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer de grillage de chocolat au lait.*





# Landais

## Ingrédients

Coques rondes de chocolat au lait (QS, voir p. 466)

### La ganache au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de miel |
| 550 g | de couverture noire |
| 400 g | de couverture lait |
| 50 | de beurre |

### La mousse au chocolat au lait

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 750 g | de couverture lait |

### La garniture

Miel liquide (QS)
Glaçage au lait (QS)
Pignons de pin sablés au sucre (QS, voir p. 134)

## Préparation de la ganache au miel

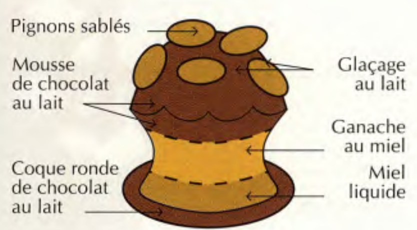
Pasteuriser la crème fleurette avec le miel : l'opération consiste à porter le tout brièvement à une température élevée, sans ébullition (de 60 à 90° C), afin de détruire les micro-organismes.

Verser ce mélange sur le chocolat haché et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène et réserver à température ambiante. En vue du montage, introduire la ganache dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la mousse au chocolat au lait

Monter la crème fleurette en chantilly. Faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est bien chaud, le verser sur la crème. Mélanger afin d'obtenir une mousse homogène. La réserver à température ambiante. La mousse, une fois réalisée, sera utilisée directement.





# Tarte tropézienne

## Ingrédients

### La pâte tropézienne

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FARINE |
| 12 G | DE SEL FIN |
| 70 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 20 G | DE LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGER |
| 10 CL | DE LAIT ENTIER |
| 250 G | D'ŒUFS ENTIERS |
| 175 G | DE BEURRE MOU |

### La chapelure

| | |
|---|---|
| 25 G | DE BEURRE FONDU |
| 40 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 60 G | DE FARINE |

### La crème mousseline

| | |
|---|---|
| 200 G | DE CRÈME AU BEURRE |
| 200 G | DE CRÈME PÂTISSIÈRE |

### La garniture

ŒUF BATTU POUR DORURE (QS)
SUCRE GLACE (QS)
GRAND MARNIER (QS)

## Préparation de la pâte tropézienne

Confectionner et pétrir la pâte comme une pâte à brioche. La laisser reposer 30 minutes, puis la rabattre, l'abaisser à 2,5 mm et la laisser reposer au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Préparation de la chapelure et de la crème mousseline

Mélanger tous les ingrédients, les bloquer au réfrigérateur et, quand le tout est bien refroidi, l'émietter. Réserver.

Lisser la crème pâtissière et la crème au beurre, les mélanger délicatement. Les réserver au réfrigérateur.

## Cuisson, finition et dressage

Dorer la pâte tropézienne à l'œuf. La parsemer de chapelure émiettée, laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.



Détailler l'abaisse en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre. Réserver à nouveau 20 minutes au réfrigérateur, puis cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé.

Laisser refroidir sur une grille, couper chaque disque en deux dans l'épaisseur et puncher le tout au Grand Marnier.

Garnir de crème mousseline la partie inférieure de chaque moitié de disque, couvrir avec la seconde partie. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



# Bugnes lyonnaises
comme à la **vogue**

Pour 6 personnes



Classique

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FARINE |
| 5 | ŒUFS |
| 3 G | DE SEL FIN |
| 25 G | DE SUCRE |
| 10 G | DE LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGERIE |
| 12,5 CL | D'EAU |
| 150 G | DE BEURRE |
| 2 C. À S. | D'HUILE VÉGÉTALE |
| 1 C. À D. | DE ZESTE DE CITRON JAUNE RÂPÉ |
| | SUCRE GLACE (QS) |

### Préparation de la pâte

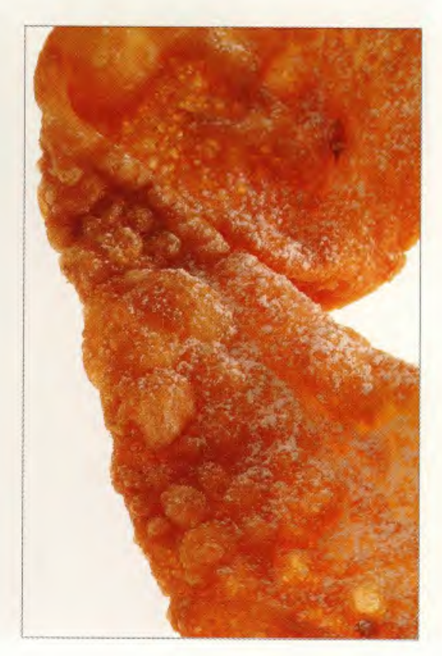
Réunir tous les ingrédients, sauf les œufs et le sucre glace, dans la cuve d'un batteur et commencer à mélanger. Ajouter les œufs un par un. Une fois la pâte bien homogène, la pétrir comme une pâte à brioche, puis la laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

### Découpage et cuisson des bugnes

Le lendemain, étaler la pâte le plus finement possible et la détailler en carrés ou selon la forme désirée. Préparer un bain de friture à 180 °C, y plonger les morceaux de pâte et les faire frire sur les deux faces jusqu'à coloration régulière.

Égoutter les bugnes, les saupoudrer de sucre glace, et servir chaud ou tiède.





## Glaçage et Présentation

*Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les caramandes en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer d'amandes de Polignac posées verticalement sur toute la longueur.*



# Montélimar

## Ingrédients

COQUES RONDES
DE CHOCOLAT AU LAIT
(QS, VOIR P. 466)

### L'appareil au nougat

| | |
|---|---|
| 125 G | DE JAUNES D'ŒUFS |
| 200 G | DE SIROP À 30 °BAUMÉ |
| 6 G | DE GÉLATINE |
| 350 G | DE PÂTE DE NOUGAT |
| 750 G | DE CRÈME MONTÉE |

### La garniture

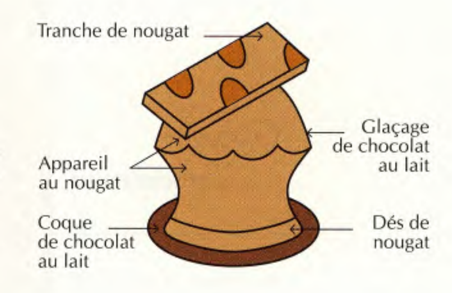
NOUGAT BLANC
EN PETITS DÉS (QS)
NOUGAT BLANC
EN TRANCHES FINES (QS)
GLAÇAGE AU LAIT (QS)

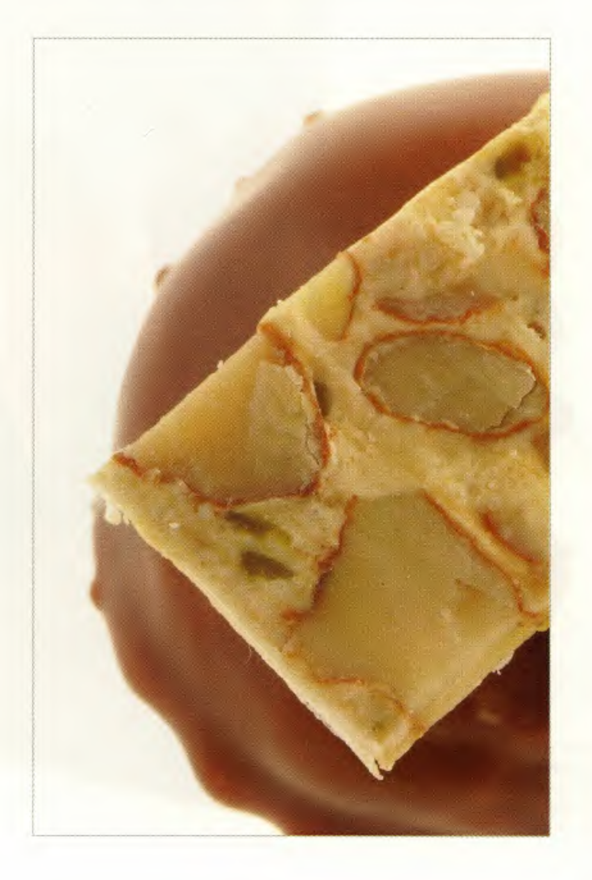
## Préparation de l'appareil au nougat

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le sirop à 30°. Préparer un appareil à bombe en battant les jaunes d'œufs et le sirop bouillant ajouté en filet. Battre jusqu'à refroidissement.

Faire tiédir la pâte de nougat et y faire fondre la gélatine égouttée. Lorsque l'appareil à bombe est refroidi, y incorporer la pâte de nougat gélatinée et, délicatement, la crème montée. Utiliser cet appareil directement.



## Montage et Présentation

*Déposer au fond de chaque coque quelques dés de nougat. Recouvrir le tout d'un dôme d'appareil au nougat introduit dans une poche à douille unie ; faire prendre au réfrigérateur.*

*Faire fondre et tempérer le glaçage au lait, y tremper les montélimars en évitant de glacer la coque en chocolat.*

*Décorer d'une fine tranche de nougat blanc.*





# Victoria

## Ingrédients

Coques de chocolat blanc de forme Caroline (QS, voir p. 466)

### La crème au rhum

| | |
|---|---|
| 10 | jaunes d'œufs |
| 100 g | de Trimoline |
| 100 g | de sucre glace |
| 200 g | de crème double |
| 1 kg | de couverture ivoire |
| 25 cl | de rhum brun |

### La mousse au chocolat blanc

| | |
|---|---|
| 250 g | de couverture ivoire |
| 500 g | de crème montée |

### La garniture

Bâtonnets d'ananas (QS)
Nappage neutre (QS)
Zeste de citron vert râpé (QS)
Flocage ivoire (QS, voir p. 468)

## Préparation de la crème au rhum

Battre énergiquement les jaunes d'œufs avec la Trimoline et le sucre glace. Lorsque le mélange a blanchi, ajouter la crème double. Porter le tout à ébullition et laisser refroidir.

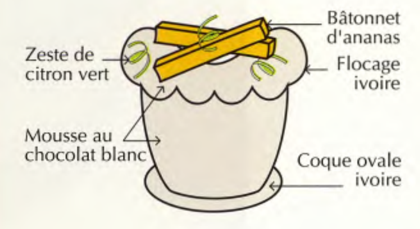
Faire fondre et tempérer la couverture ivoire. L'incorporer au mélange précédent. Ajouter enfin le rhum.

Introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Faire prendre au réfrigérateur.

## Préparation de la mousse au chocolat blanc

Faire fondre la couverture ivoire et l'incorporer délicatement à la crème montée jusqu'à obtention d'une mousse. Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse, la dresser en cylindre sur chaque petit four déjà garni de crème au rhum et laisser prendre à nouveau au réfrigérateur.





## *Montage* *et* *Présentation*

*Faire fondre et tiédir le flocage ivoire. En floquer les victorias au pistolet. Décorer de bâtonnets d'ananas, napper de nappage neutre tiédi et parsemer de zeste de citron vert râpé.*





# Tiramisù

## Ingrédients

COQUES DE CHOCOLAT BLANC DE FORME CAROLINE (QS, VOIR P. 466)

### La mousse au café

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 60 G | DE CAFÉ TORRÉFIÉ EN GRAINS |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 10 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 1/2 C.À C. | DE POUDRE DE VANILLE |
| 6 | JAUNES D'ŒUFS |
| 50 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 5 | FEUILLES DE GÉLATINE |
| 1,25 LITRE | DE CRÈME MONTÉE |

### L'appareil tiramisù

| | |
|---|---|
| 5 | ŒUFS |
| 150 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 500 G | DE MASCARPONE |
| 50 CL | DE CRÈME FLEURETTE |

### La garniture

COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC (QS)
CAFÉ RÉDUIT (QS)
FLOCAGE IVOIRE (QS, VOIR P. 468)

## Préparation de la mousse au café

Broyer le café en grains. Porter à ébullition le lait avec le café et la poudre de vanille. Laisser infuser 30 minutes, passer au chinois et réserver.

Faire chauffer la crème fleurette au point de frémissement, retirer du feu et réserver.

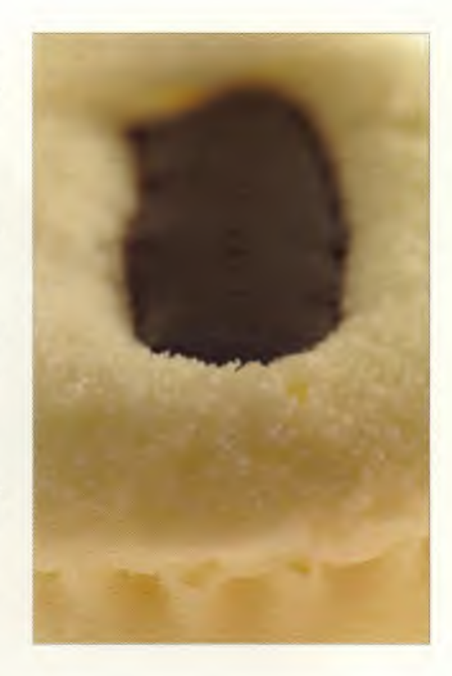
Préparer un caramel avec 100 g de sucre. Le déglacer avec le lait infusé au café et la crème chaude.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Battre les œufs avec le sucre restant et la poudre à crème ; incorporer le mélange lacté au café et au caramel, puis réaliser une crème anglaise avec le tout. La laisser tiédir.

Incorporer la gélatine ramollie et égouttée, puis laisser refroidir. Incorporer, enfin, la crème montée.

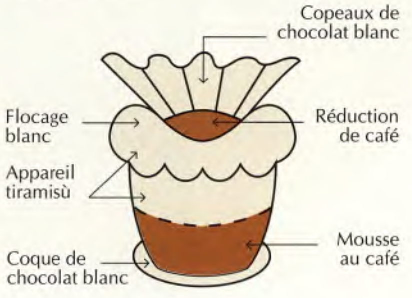
Cet appareil sera utilisé directement. L'introduire dans une poche à douille et en garnir les coques de chocolat aux trois quarts de la hauteur. Faire prendre au réfrigérateur.



## Préparation de l'appareil tiramisù

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse moyenne. Une fois la consistance épaissie, cesser de battre.

Introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques préalablement garnies de mousse au café en dessinant un cordon sur le pourtour de la coque, le centre devant rester creux.



## Montage *et* Présentation

*Faire fondre le glaçage fondant et y tremper les chocolat-orange en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer avec un bâtonnet d'orange confite et un grillage de chocolat fondant.*








# Clafoutis aux cerises

## Préparation de l'appareil et des fonds de tartelette

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil à flan et réserver le tout au réfrigérateur

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à pomponnette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Garnissage, cuisson et présentation

Dénoyauter les cerises avec précaution, en prenant également soin de conserver les queues.

Placer une cerise dans chaque fond de tartelette, recouvrir de l'appareil à flan aux trois quarts.

Cuire le tout 15 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.

À froid, napper d'une fine couche de nappage fluide.



## Ingrédients

pâte sucrée
(QS, voir p. 508)

### L'appareil à flan

| | |
|---|---|
| 10 cl | de crème fleurette |
| 25 g | de sucre semoule |
| 2 | œufs |

### La garniture

cerises (QS)
nappage neutre (QS)



# Grenoblois



## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
FONDANT (QS)
EXTRAIT DE CAFÉ (QS)
GLUCOSE (QS, 25 % DU POIDS DE FONDANT)
CERNEAUX DE NOIX (QS)

### L'appareil au café

| | |
|---|---|
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 CL | DE CRÈME FLEURETTE |
| 20 G | DE CAFÉ SOLUBLE |
| 50 G | DE GLUCOSE |
| 200 G | DE BEURRE |

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

## Confection de l'appareil

Faire chauffer le glucose à 60 °C et le garder à cette température. Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec la crème fleurette, le café soluble et le glucose chauffé. Cuire le tout à 110 °C et laisser refroidir.

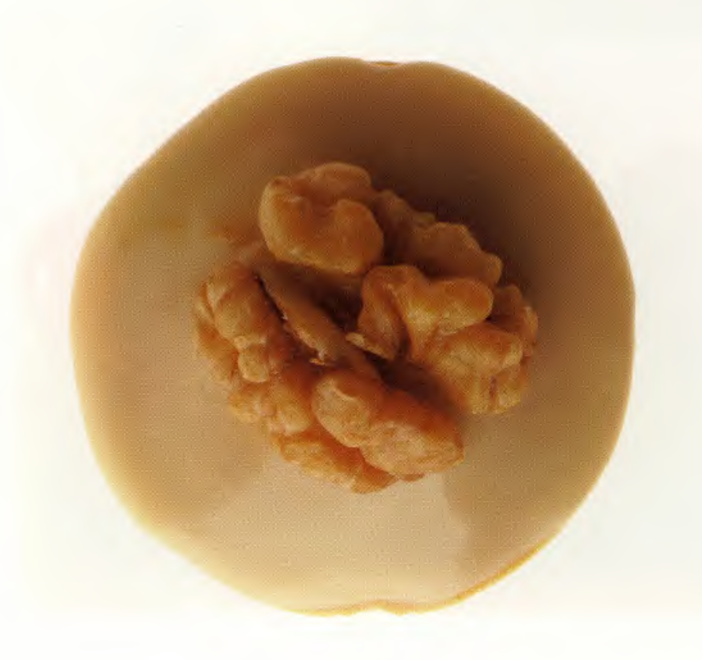
Faire mousser le beurre au fouet, en y incorporant peu à peu le caramel mou. Réserver à température ambiante.



## *Finition et Montage*

*Garnir les fonds de tartelette de l'appareil au café disposé en dôme. Bloquer au réfrigérateur.*

*Incorporer au fondant le quart de son poids de glucose et chauffer le tout à 40 °C. Glacer les tartelettes de ce mélange. Décorer avec un cerneau de noix.*



# Victoria



## Ingrédients

coques de chocolat blanc de forme caroline
(QS, voir p. 466)

### La crème au rhum

| | |
|---|---|
| 10 | jaunes d'œufs |
| 100 g | de Trimoline |
| 100 g | de sucre glace |
| 200 g | de crème double |
| 1 kg | de couverture ivoire |
| 25 cl | de rhum brun |

### La mousse au chocolat blanc

| | |
|---|---|
| 250 g | de couverture ivoire |
| 500 g | de crème montée |

### La garniture

bâtonnets d'ananas (QS)
nappage neutre (QS)
zeste de citron vert râpé (QS)
flocage ivoire
(QS, voir p. 468)

## Préparation de la crème au rhum

Battre énergiquement les jaunes d'œufs avec la Trimoline et le sucre glace. Lorsque le mélange a blanchi, ajouter la crème double. Porter le tout à ébullition et laisser refroidir.

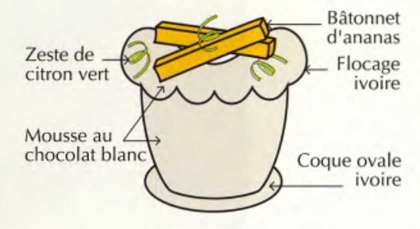
Faire fondre et tempérer la couverture ivoire. L'incorporer au mélange précédent. Ajouter enfin le rhum.

Introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Faire prendre au réfrigérateur.

## Préparation de la mousse au chocolat blanc

Faire fondre la couverture ivoire et l'incorporer délicatement à la crème montée jusqu'à obtention d'une mousse. Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse, la dresser en cylindre sur chaque petit four déjà garni de crème au rhum et laisser prendre à nouveau au réfrigérateur.





# Tartelette au chocolat



## Ingrédients

### La pâte sucrée au chocolat

| | |
|---|---|
| 250 g | de farine |
| 175 g | de beurre |
| 20 g | de cacao en poudre |
| 100 g | de sucre semoule |
| 1 | œuf entier |

### L'appareil au chocolat

| | |
|---|---|
| 300 g | de chocolat extra-bitter |
| 40 cl | de crème fleurette |
| 20 cl | de lait entier |
| 2 | œufs entiers |

### La garniture

feuille d'or (QS)

## Préparation de la pâte sucrée au chocolat

Battre le beurre et le sucre en crème ; ajouter l'œuf et mélanger. Terminer par la farine et la poudre de cacao tamisée. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène sans lui donner de corps. La conserver au réfrigérateur sous film alimentaire.

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection de l'appareil au chocolat

Couper le chocolat en petits morceaux. Ébouillanter la crème fleurette ; la verser sur le chocolat. Mélanger, laisser tiédir.

Battre les œufs avec le lait, incorporer le tout à la masse précédente. Réserver au réfrigérateur.

## Présentation

Monter la température d'un four à 200 °C, puis éteindre le four. Répartir l'appareil au chocolat dans les fonds de tartelette. Placer les tartelettes dans le four éteint. Laisser reposer jusqu'à ce que l'appareil soit figé. Décorer de feuille d'or.








# Zuppa inglese comme à Gênes

Pour 8 à 10 personnes

## Ingrédients

### Le biscuit

| | |
|---|---|
| 6 | ŒUFS |
| 150 G | DE SUCRE GLACE |
| 60 G | DE FARINE |
| 60 G | DE FÉCULE DE POMME DE TERRE |
| 2 | PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE |
| 1 | NOIX DE BEURRE |

### Le sirop

| | |
|---|---|
| 50 CL | D'EAU |
| 150 G | DE SUCRE |
| 10 CL | DE LIQUEUR ITALIENNE ALKERMÈS OU, À DÉFAUT, DE MARASQUIN OU DE COINTREAU |

### La crème

| | |
|---|---|
| 50 CL | DE LAIT |
| 5 | JAUNES D'ŒUFS |
| 120 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 40 G | DE POUDRE À CRÈME |
| 50 G | DE BEURRE |
| 1/2 | GOUSSE DE VANILLE |
| 2 C. À S. | DE RHUM |

### La meringue

| | |
|---|---|
| 15 CL | DE BLANCS D'ŒUFS |
| 300 G | DE SUCRE SEMOULE |

### La garniture

BRUNOISE DE FRUITS DU MOMENT

*Ce gâteau, spécialité de Toscane et des Pouilles qui a conquis par la suite toute l'Italie, semble avoir été inventé à Fiesole par la cuisinière italienne d'une famille anglaise grande consommatrice de biscuits. Un jour, comme elle ne disposait que de biscuits rassis, elle les arrosa généreusement d'alkermès, les nappa de crème pâtissière au rhum et à la vanille et inventa ainsi la « soupe anglaise ».*

## Préparation du biscuit

Mélanger et tamiser la farine, la fécule de pomme de terre et la levure. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le bol d'un batteur électrique. Ajouter aux jaunes le sucre en fouettant, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisées.

Monter les blancs en neige en les serrant avec un peu de sucre. En incorporer délicatement une partie à l'appareil sucre-farine, transvaser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement.

Coucher cet appareil sur une plaque de 40 x 60 cm à raison de 700 g de pâte. Saupoudrer de sucre glace, cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir sur grille et réserver.

## La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Réserver. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème et verser sur cet appareil une partie du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre, laisser refroidir, recouvrir d'un film alimentaire et réserver.

## Le sirop

Faire bouillir l'eau et le sucre, laisser refroidir, ajouter à froid l'alkermès (ou la liqueur choisie).

## Montage du dessert

Détailler le biscuit au diamètre du verre de service. Détendre la crème pâtissière au fouet et monter le dessert en commençant par un disque de biscuit punché dans le sirop à l'alkermès. Déposer un cordon de crème pâtissière, alterner ainsi les couches jusqu'au milieu du verre. Recouvrir de brunoise de fruits frais, puis de crème pâtissière, et continuer le montage à hauteur du verre.

## Préparation de la meringue italienne et finition

Monter les blancs en neige. Pendant ce temps, cuire le sucre à 121 °C, l'incorporer à chaud aux blancs montés tout en fouettant. Tant que la meringue est encore chaude, en garnir une poche à douille cannelée et en décorer la surface du verre. Passer légèrement la meringue au chalumeau pour la colorer.





1. Peser et préparer tous les ingrédients.

# Meringue et fraises des bois



## Ingrédients

### La meringue française

200 g de sucre semoule
200 g de sucre glace tamisé
200 g de blancs d'œufs

### La garniture

crème pâtissière vanillée (QS)
fraises des bois (QS)
sucre glace (QS)

### Confection de la meringue

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule en serrant bien la masse. Terminer en incorporant délicatement le sucre glace.

Verser le tout dans une poche à douille lisse n° 7 et déposer sur la plaque des cercles superposés.

Saupoudrer de sucre glace, cuire 1 heure à 100 °C à four ventilé.

Réserver au sec.

## Montage et Présentation

*Garnir le centre des meringues de crème pâtissière jusqu'au bord. Terminer en garnissant de fraises des bois. Saupoudrer de sucre glace.*





# Florentins

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 350 g | de crème fraîche |
| 300 g | de sucre semoule |
| 175 g | de glucose |
| 50 g | de miel |
| 350 g | d'écorces d'oranges confites hachées |
| 50 g | de pistaches hachées |
| 50 g | de pignons de pin hachés |
| 50 g | de noisettes hachées |
| 50 g | d'amandes effilées |
| 100 g | de farine |
| | chocolat fondant ou au lait (QS) |

Porter à 87 °C la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel.

Délier les écorces d'orange avec la farine et les ajouter au mélange précédent. Terminer en incorporant les fruits secs en prenant soin de ne pas trop mélanger, afin de conserver les amandes entières. Laisser refroidir.

Déposer ce mélange sur plaque, en petits dômes, et faire cuire à 200 °C à four ventilé jusqu'à caramélisation des sucres. Démouler à chaud et laisser refroidir.

À l'aide d'un peigne à décor, décorer la surface plane des florentins avec du chocolat (fondant ou au lait) tempéré. Réserver au sec.



# Veneziana, glace au lait d'amande

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 1 kg | de farine de type 55 |
| 900 g | d'œufs entiers |
| 45 g | de levure de boulanger |
| 120 g | de sucre semoule |
| 22 g | de sel |
| 800 g | de beurre |

### La glace au lait d'amande

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 170 g | de sucre |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amande à 65 % |
| 83 g | de lait d'amande Fabbri |
| 4 g | de stabilisateur à glace |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre |
| 100 g | de miel |
| 300 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

### La garniture

Amandes sablées (QS, voir p. 149)
Amandes fraîches mondées (QS)



## Préparation de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le miel. Ajouter le beurre, puis les amandes hachées. Laisser refroidir, étaler le plus finement possible à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.

## Préparation de la glace au lait d'amande

Cuire tous les ingrédients à 84° C, refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

## La pâte à brioche

Préparer une pâte à brioche classique (p. 492). Une fois qu'elle est prête, la laisser pousser 1 heure, la rabattre puis la réserver au réfrigérateur. Le lendemain, l'abaisser au laminoir à 3 mm et la détailler en rectangles de 6 x 10 cm ; dorer la surface. Laisser pousser. Cuire au four à 170 °C. Aux trois quarts de la cuisson, recouvrir de plaques de nougatine détaillées aux dimensions de chaque brioche et terminer la cuisson au four jusqu'à coloration caramel. Faire refroidir sur une grille.

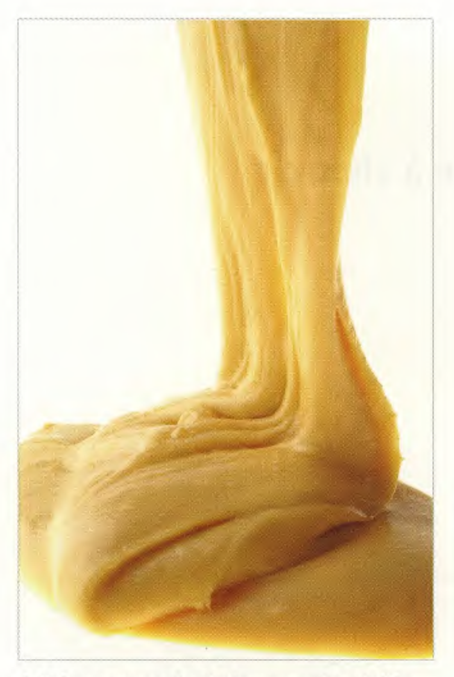
## *Glaçage et Finition*

*Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les balthazars en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer de grillage de chocolat au lait.*



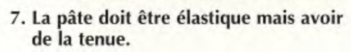








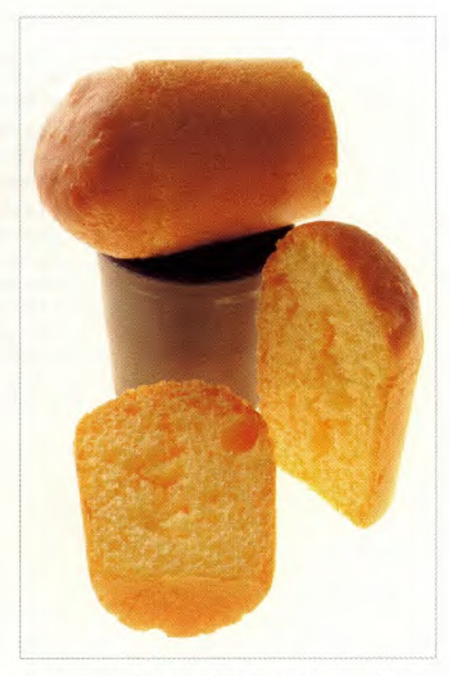
6. Laisser reposer 5 minutes sur marbre huilé.



7. La pâte doit être élastique mais avoir de la tenue.

8. Mouler à 30 g en moule à bouchon.





9. Faire pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut du moule.

10. Cuire au four à 180 °C jusqu'à coloration et laisser refroidir.

11. Réserver au sec.

# Biscuit pistache



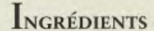
## Confection et cuisson du biscuit

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et la déposer au fond d'un cadre. La cuire à blanc 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Réserver.

Préparer l'appareil à la pistache en mélangeant tous les ingrédients au robot-cutter. Couler l'appareil dans le cadre sur une épaisseur de 1,5 cm et faire cuire le tout 25 minutes à 160 °C à four ventilé.

Laisser refroidir le biscuit, le démouler et le détailler en rectangles de 2 x 5 cm.

## Ingrédients



PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)

### L'appareil à la pistache

| | |
|---|---|
| 125 G | DE BEURRE EN POMMADE |
| 125 G | DE SUCRE GLACE |
| 165 G | DE POUDRE D'AMANDES |
| 1 C. À S. | DE PÂTE DE PISTACHE |
| 4 | ŒUFS ENTIERS |

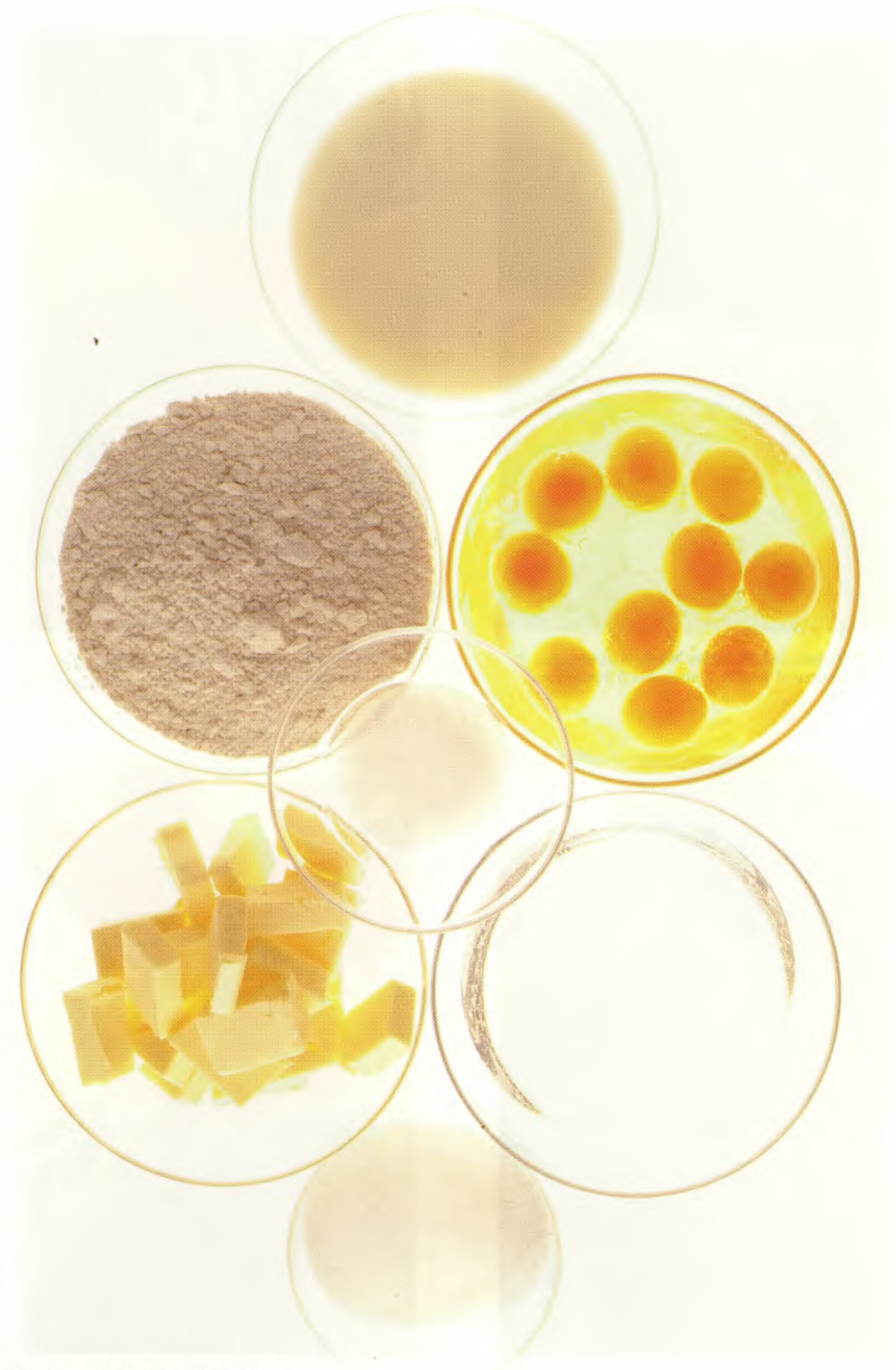
### La garniture

FRUITS ROUGES (QS)
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE (QS)
PISTACHES FRAÎCHES DÉCORTIQUÉES (QS)



## *Finition et Dressage*

*Sur la surface de chaque biscuit pistache, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, déposer un cordon de crème fouettée. Garnir harmonieusement de fruits rouges et de pistaches fraîches.*



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre et porter l'ensemble à ébullition.



3. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.



4. Mélanger et dessécher afin d'obtenir une pâte homogène.



5. Ajouter les œufs un à un.



6. Vous devez obtenir une pâte lisse, souple et homogène.



7. Dresser à la poche selon vos besoins.



8. Cuire à four statique et sécher à four ventilé.

9. Réserver au sec.

# La pâte feuilletée

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 25 cl | d'eau |
| 18 g | de sel fin |
| 75 g | de beurre |
| 187 g | de farine de gruau |
| 312 g | de farine |
| 425 g | de beurre de tourage |

L'origine de cette pâte remonterait au XVII[e] siècle. On l'attribue le plus fréquemment au peintre Claude Gellée dit Le Lorrain, alors apprenti pâtissier. Celui-ci désirait confectionner un pain spécial pour son père, malade et astreint à un régime à base de pain et de beurre. Il eut l'idée de replier plusieurs fois une pâte à pain sur une couche de beurre. Son patron lui déconseilla de la mettre au four, prévoyant que le beurre s'écoulerait sur la sole ; mais, au grand étonnement des deux pâtissiers, la pâte se mit à gonfler et à s'alléger.

En réalité, on connaissait depuis longtemps le feuilletage d'origine gréco-byzantine, encore utilisé en Grèce et en Orient : une superposition de feuilles de pâte très finement étirée, toutes beurrées. C'est le principe de la tourtière landaise et de multiples pâtisseries d'Europe et du Proche-Orient, dont la *baklava* et le *strudel* parmi les plus célèbres. Avant que le feuilletage ne fût découvert, on préparait ainsi toutes les pâtisseries feuilletées. La pâte feuilletée a l'avantage d'être à la fois plus homogène et plus légère, et si sa préparation n'est pas exempte de complication, son usage est moins compliqué que celui de la pâte « feuille à feuille ».
Le pithiviers, le vol-au-vent sont des pâtisseries qui remontent probablement plus loin dans le temps que l'anecdote de Claude Gellée ; il est possible que le feuilletage ait été connu des pâtissiers italiens de Catherine de Médicis.

Il fallut néanmoins attendre le XIX[e] siècle pour qu'Antonin Carême reprît l'invention de ses prédécesseurs et donnât ses lettres de noblesse au feuilletage français, dont la technique consiste à intercaler par pliages successifs des couches de pâte et de matière grasse de même épaisseur.

# Nougat-pomme

## Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire les fonds de tartelette 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

## Confection des deux appareils

Préparer l'appareil nougat en mélangeant tous les ingrédients délicatement afin de ne pas briser les amandes.

Pour l'appareil pomme, tailler la chair de pomme en brunoise, faire caraméliser cette brunoise dans le beurre et le sucre. Débarrasser, laisser égoutter et réserver au réfrigérateur.

## Montage, cuisson et présentation

Garnir chaque fond de tartelette avec la brunoise de pomme caramélisée disposée en dôme. Couvrir de l'appareil nougat et faire caraméliser le tout à 180 °C à four ventilé. Laisser tiédir les tartelettes et les saupoudrer de sucre glace.



## Ingrédients

Pâte sucrée
(QS, voir p. 508)

### L'appareil nougat

Blancs d'œufs, sucre semoule, amandes effilées : poids égal de chaque

### L'appareil à la pomme

Pomme boskoop (QS)
Beurre clarifié (QS)
Sucre semoule (QS)

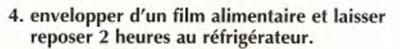




2. Mélanger les farines avec le beurre fondu, le sel et l'eau.



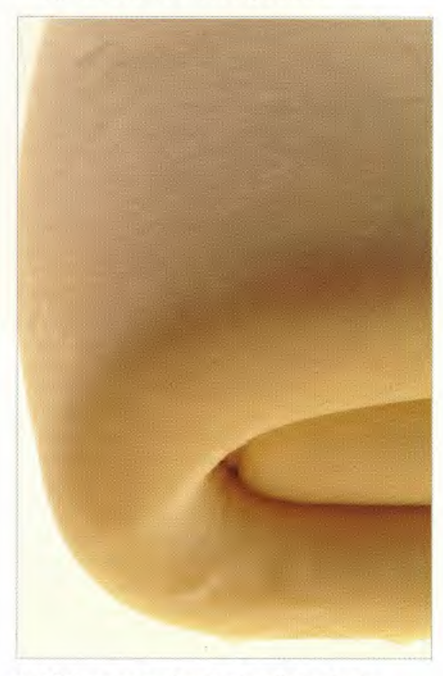
3. Pétrir au batteur avec le crochet sans donner de corps.



4. envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.



5. Abaisser au laminoir en carré. Le beurre de tourage doit avoir la même consistance que la pâte. Déposer le beurre au centre de l'abaisse, en quinconce, et ramener les bords de la pâte vers le centre du beurre.



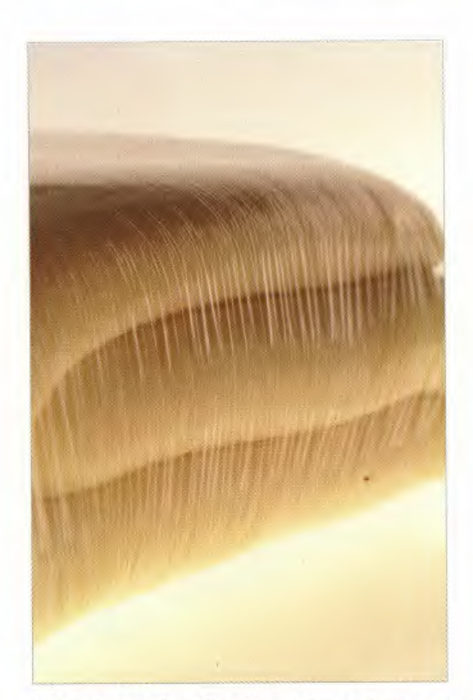
6. Abaisser en rectangle et replier en trois, donner un quart de tour et abaisser de nouveau, replier en trois et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.



**7. Répéter l'opération deux fois en respectant les temps de repos.**



**8. Détailler en pâtons.**



**9. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.**

**10. À mesure de vos besoins, abaisser la pâte selon l'utilisation que vous voulez en faire, sachant qu'il faut la laisser reposer avant de la détailler et aussi avant de la cuire**

C'est lors de la cuisson que l'eau contenue dans la détrempe et dans le beurre de tourage se transforme en vapeur et soulève chaque feuille de pâte, rendue imperméable par la fonte de la matière grasse.

Une pâte feuilletée de qualité se caractérise par :

– Sa légèreté. Celle-ci résulte du bon développement des feuillets.

– Sa friabilité. Elle est conditionnée par la régularité des pliages successifs.

– Son fondant : cela est fonction de la qualité des matières grasses sélectionnées.

Il est important de retourner les abaisses après détaillage pour les déposer sur plaque avant cuisson, afin de diminuer les risques d'ovalisation et de rétrécissement.

Évitez de faire couler la dorure sur les bords des abaisses, car elle coagule à 80 °C et empêche ainsi le feuilletage de se développer.

Après cuisson, débarrasser sur grille afin d'éviter entre le produit et la plaque de cuisson toute condensation qui provoquerait le ramollissement de la pâte.

# Arlettes



## Ingrédients

pâte feuilletée (QS)
sucre glace (QS)

Dérivées du feuilletage, ces très fines abaisses sont nourries de sucre glace, ce qui les fait caraméliser « dans la masse » à la cuisson et les rend aptes à la confection de feuilletés et de croustillants.



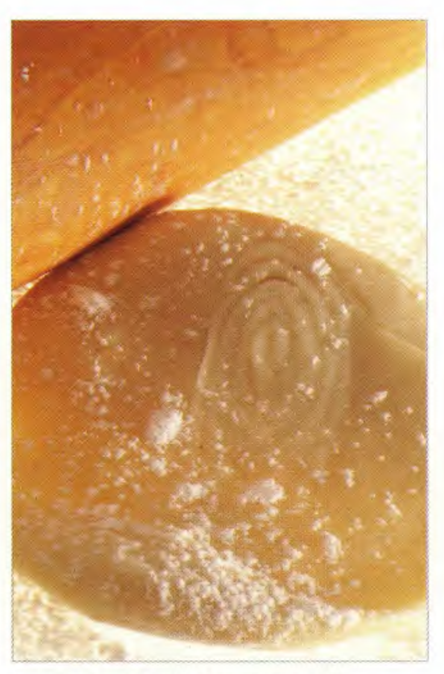
**1. Détailler la quantité nécessaire de pâte feuilletée et préparer le sucre glace.**



**2. Réaliser un rectangle régulier de 2 mm d'épaisseur, l'enrouler sur lui-même et le laisser reposer au réfrigérateur.**



**3. Portionner le rouleau en cylindres d'environ 5 cm de longueur.**



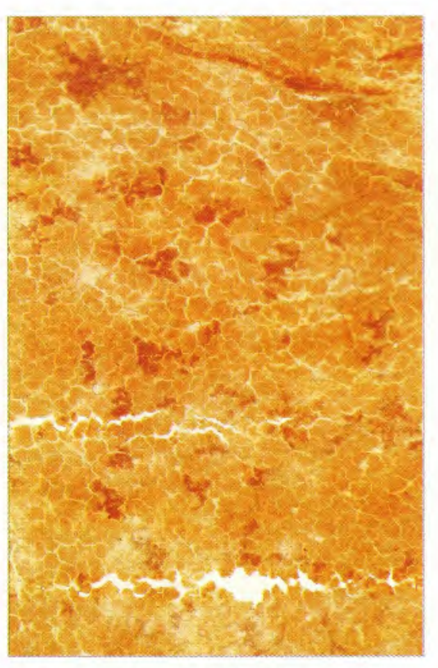
4. Les abaisser le plus finement possible dans le sucre glace en les nourrissant bien.



5. Les laisser reposer et les laisser sécher quelques heures à température ambiante.



6. Les détailler selon vos besoins.



7. Cuire sur plaque, à 200 °C à four ventilé, entre deux feuilles de papier cuisson, recouvert d'une grille, jusqu'à coloration caramel. Réserver dans une étuve ou dans un endroit sec.

# La pâte sucrée

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 500 G | DE FARINE |
| 300 G | DE BEURRE |
| 200 G | DE SUCRE SEMOULE |
| 2 | ŒUFS ENTIERS |
| 1 | GOUSSE DE VANILLE |

Cette combinaison particulière d'ingrédients vise à obtenir une préparation composée d'un élément liquide (œufs) et d'un mélange beurre-sucre. Cette émulsion va permettre d'enrober et d'isoler un maximum de parcelles de farine et d'obtenir une pâte dépourvue de corps.

# Pasta ovis

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 600 G | DE BEURRE MOU |
| 300 G | DE SUCRE GLACE |
| 300 G | DE JAUNES D'ŒUFS DURS |
| 600 G | DE FARINE TAMISÉE |
| 300 G | DE FÉCULE TAMISÉE |

### La garniture

MARMELADE DE CITRON (QS)
SUCRE GLACE (QS)

## Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace, puis incorporer les jaunes d'œufs tamisés. Terminer par la farine et la fécule ; pétrir délicatement. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Découpe et cuisson

Abaisser la pâte à 2 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, puis retirer le centre de la moitié des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de taille inférieure (3 cm de diamètre). Faire cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

## Montage des biscuits

Après refroidissement complet, prendre les biscuits au centre non évidé ; les napper d'une couche de marmelade de citron en quantité suffisante. Saupoudrer les autres biscuits, ceux dont le centre a été évidé, de sucre glace.

Recouvrir chaque biscuit garni de marmelade d'un autre biscuit garni de sucre glace en veillant bien à superposer les cannelures. Réserver au sec.

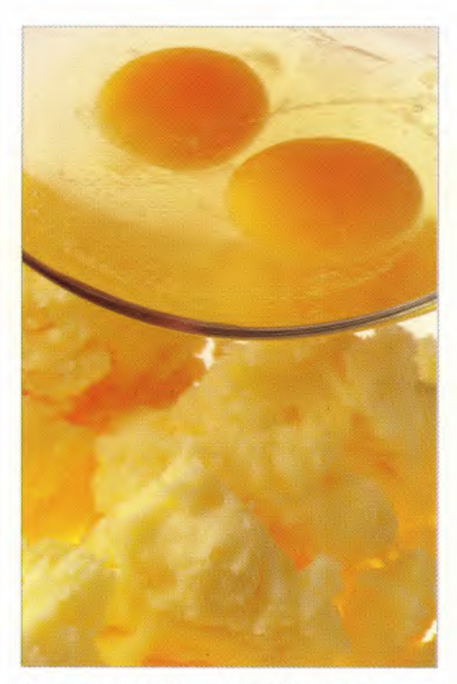




2. Mélanger le beurre et le sucre.



3. Les crémer au batteur avec la feuille...



4. ... afin d'obtenir une masse homogène.



5. Ajouter les œufs un à un.



6. Incorporer le farine tamisée.



7. Terminer en ajoutant les graines de la gousse de vanille fendue en deux et grattée.



8. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

# Veneziana, glace au lait d'amande

Pour 10 personnes



## Ingrédients

### La pâte à brioche

| | |
|---|---|
| 1 kg | de farine de type 55 |
| 900 g | d'œufs entiers |
| 45 g | de levure de boulanger |
| 120 g | de sucre semoule |
| 22 g | de sel |
| 800 g | de beurre |

### La glace au lait d'amande

| | |
|---|---|
| 83 cl | de lait |
| 50 g | de lait en poudre |
| 21 cl | de crème fleurette |
| 2 | jaunes d'œufs |
| 170 g | de sucre |
| 45 g | de Trimoline |
| 105 g | de pâte d'amande à 65 % |
| 83 g | de lait d'amande Fabbri |
| 4 g | de stabilisateur à glace |

### La nougatine

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre |
| 100 g | de miel |
| 300 g | de beurre |
| 300 g | d'amandes hachées |

### La garniture

Amandes sablées (QS, voir p. 149)
Amandes fraîches mondées (QS)



## Préparation de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le miel. Ajouter le beurre, puis les amandes hachées. Laisser refroidir, étaler le plus finement possible à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.

## Préparation de la glace au lait d'amande

Cuire tous les ingrédients à 84° C, refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

## La pâte à brioche

Préparer une pâte à brioche classique (p. 492). Une fois qu'elle est prête, la laisser pousser 1 heure, la rabattre puis la réserver au réfrigérateur. Le lendemain, l'abaisser au laminoir à 3 mm et la détailler en rectangles de 6 x 10 cm ; dorer la surface. Laisser pousser. Cuire au four à 170 °C. Aux trois quarts de la cuisson, recouvrir de plaques de nougatine détaillées aux dimensions de chaque brioche et terminer la cuisson au four jusqu'à coloration caramel. Faire refroidir sur une grille.

# Tartelette au citron

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

## Préparation de l'appareil au citron liquide

Faire fondre le beurre sur feu doux. Fouetter les œufs avec le sucre. Incorporer, en fouettant, le jus de citron et terminer par le beurre fondu. Réserver à température ambiante.

## Cuisson et montage

Répartir l'appareil au citron dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les tartelettes. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis napper de nappage neutre et décorer d'une rapée de citron vert.

## Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
ZESTES DE CITRON CONFITS (QS)
NAPPAGE NEUTRE (QS)

### L'appareil au citron liquide

| | |
|---|---|
| 20 CL | DE JUS DE CITRON |
| 100 G | DE BEURRE |
| 4 | ŒUFS ENTIERS |
| 150 G | DE SUCRE GLACE |



# La pâte à sablé breton

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 5 | jaunes d'œufs |
| 200 g | de sucre semoule |
| 250 g | de beurre |
| 2 | gousses de vanille |
| 5 g | de sel fin |
| 500 g | de farine |
| 20 g | de levure chimique |

Cette pâte se caractérise par une très grande friabilité et par son absence de corps. Au cours de l'opération de sablage, le beurre enrobe les particules de farine, qui, par cette action, se trouvent imperméabilisées, ce qui évite à la pâte de devenir élastique lors de l'adjonction des éléments liquides. La saveur du beurre est très présente dans cette pâte.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



6. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



7. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

# Crumble

## Ingrédients

250 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre semoule
187 g de poudre d'amandes

Ce mélange sablé appartient à l'origine au répertoire de la pâtisserie anglo-américaine : la préparation est versée sur un lit de fruits, lissée et cuite lentement au four. Ici, nous l'utilisons pour en parsemer des éléments déjà préparés (fruits, glaces, entremets).
On peut également confectionner le crumble avec de la poudre de noisettes. Pour qu'il soit bien croustillant, il faut prendre le temps de le faire sécher à température ambiante.



**1. Peser et préparer tous les ingrédients.**



2. Mélanger intimement tous les ingrédients.



3. Les sabler au batteur avec la feuille.



4. Émietter le mélange sur une plaque et le laisser reposer au moins 2 heures à température ambiante.



5. Cuire au four sur plaque et conserver au sec.

# Les préparations glacées

## Granité au café

### Ingrédients

20 cl d'eau
25 cl de café fort
200 g de sucre semoule

L'ancêtre du granité est né en Orient. C'était à l'origine une boisson à base de fruits refroidie avec de la neige. Alexandre le Grand eut l'idée d'améliorer la recette en remplaçant la boisson par un mélange de fruits et de miel.
La formule connut un immense succès dans l'Empire romain et toujours en Asie.
Elle se perfectionna au long des siècles.

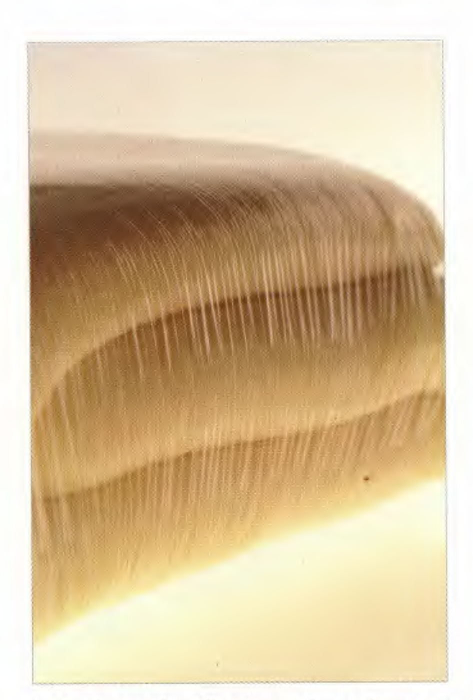
Les granités sont des préparations glacées très rafraîchissantes, composées de jus de fruits ou de liquides aromatisés combinés à un sirop peu sucré. On peut également bloquer au froid un liquide sucré sans réaliser de sirop préalable, en faisant dissoudre du sucre dans le liquide tiédi. Quoi qu'il en soit, l'appareil est congelé puis réduit en paillettes, d'où son appellation. Les granités à l'alcool résultent d'un mélange d'eau et de spiritueux, généralement de liqueurs dont le taux de sucre est suffisamment élevé pour rendre inutile l'adjonction de sucre. Pour obtenir un granité parfait, mesurez sa densité : celle-ci doit être comprise entre 1 090 et 1 107, soit 12 ou 14 °Baumé.



**7. Répéter l'opération deux fois en respectant les temps de repos.**



**8. Détailler en pâtons.**



**9. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.**

**10. À mesure de vos besoins, abaisser la pâte selon l'utilisation que vous voulez en faire, sachant qu'il faut la laisser reposer avant de la détailler et aussi avant de la cuire**

C'est lors de la cuisson que l'eau contenue dans la détrempe et dans le beurre de tourage se transforme en vapeur et soulève chaque feuille de pâte, rendue imperméable par la fonte de la matière grasse.

Une pâte feuilletée de qualité se caractérise par :

– Sa légèreté. Celle-ci résulte du bon développement des feuillets.

– Sa friabilité. Elle est conditionnée par la régularité des pliages successifs.

– Son fondant : cela est fonction de la qualité des matières grasses sélectionnées.

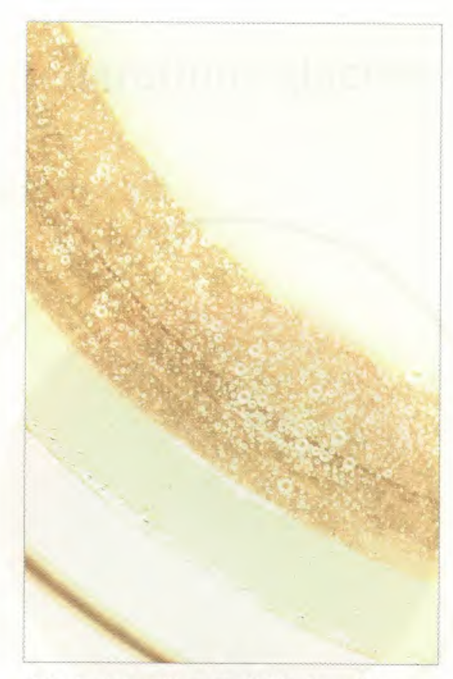
Il est important de retourner les abaisses après détaillage pour les déposer sur plaque avant cuisson, afin de diminuer les risques d'ovalisation et de rétrécissement.

Évitez de faire couler la dorure sur les bords des abaisses, car elle coagule à 80 °C et empêche ainsi le feuilletage de se développer.

Après cuisson, débarrasser sur grille afin d'éviter entre le produit et la plaque de cuisson toute condensation qui provoquerait le ramollissement de la pâte.



2. Mélanger l'eau et le sucre.



3. Porter à ébullition afin d'obtenir un sirop et laisser refroidir.





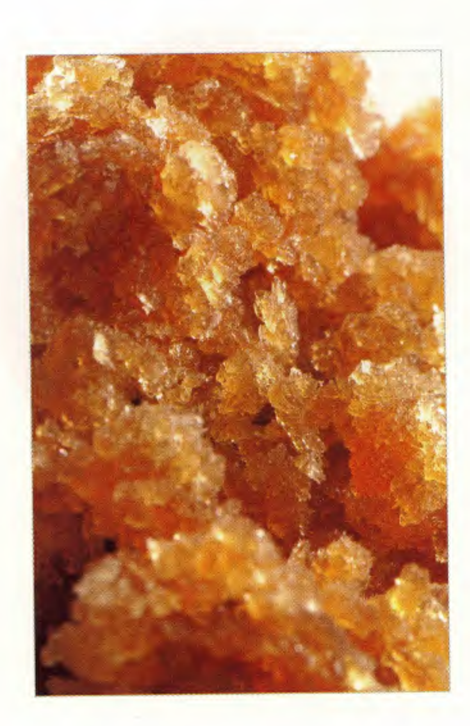
4. Ajouter le café froid en mélangeant bien.



5. Verser en candissoire.



6. Bloquer au congélateur en mélangeant régulièrement au fouet jusqu'à ce que le granité soit complètement pris.



7. Gratter à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir des paillettes.

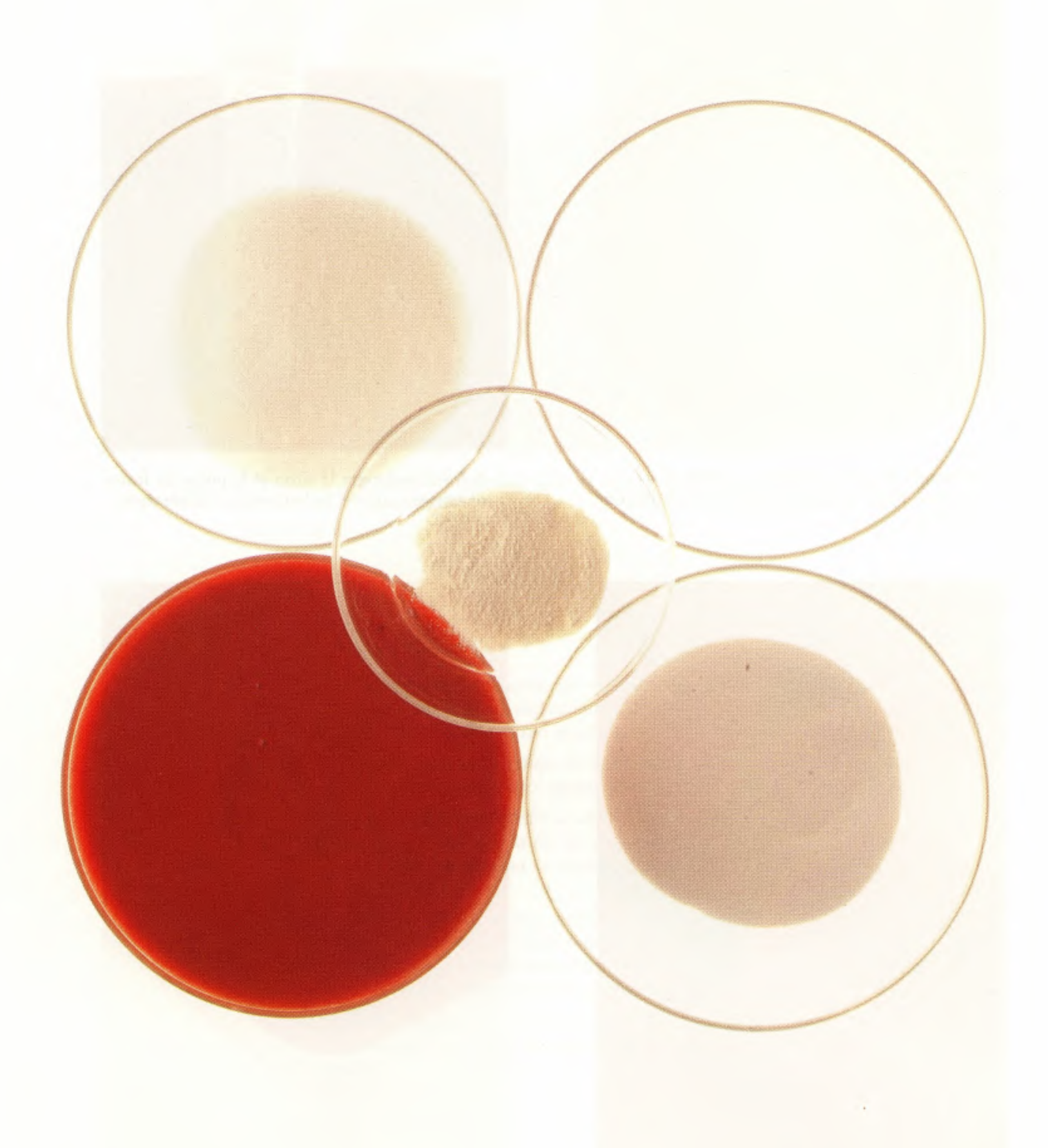
8. Réserver au froid et servir frais.

# Sorbet à la fraise

## Ingrédients

- 750 g de pulpe de fraise
- 120 g de sucre semoule
- 60 g de glucose atomisé
- 8 cl d'eau
- 3 g de stabilisateur à sorbet

On attribue aux Persans l'invention du sorbet (*shurbut* à l'origine, mot qui a donné le nom anglais *sherbet*). À travers les Ottomans et les Moghols, cette préparation glacée à base de jus de fruits sucrés se répandit dans tout l'Orient (en Inde particulièrement) et en Occident à partir du XVII[e] siècle. Le sorbet a toujours évoqué une touche de raffinement. Au XIX[e] siècle, aux États-Unis, on aimait présenter au cours des banquets des sorbets moulés en forme de fruits, ou des desserts présentés dans des coupes constituées de sorbet congelé, qu'il fallait déguster presque en même temps que leur contenu.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.

# Soufflé au Grand Marnier

Pour 2 moules de 10 cm de diamètre et de 6,5 cm de hauteur



## Ingrédients

Compter 200 g de crème de base pour 20 cl de blancs d'œufs et 100 g de sucre.

### La crème de base

| | |
|---|---|
| 25 cl | de lait entier |
| 8 g | de poudre à crème |
| 15 g | de farine |
| 50 g | de sucre |
| 50 g | de jaunes d'œufs |

### Le biscuit à la cuillère

| | |
|---|---|
| 180 g | de blancs d'œufs |
| 110 g | de sucre semoule |
| 100 g | de jaunes d'œufs |
| 65 g | de Maïzena |
| 65 g | de farine type 45 |

### Arômes et garniture

- beurre (QS)
- sucre semoule (QS)
- segments d'orange pelée à vif (QS)
- zestes d'orange confits (QS)
- Grand Marnier (QS)



## Préparation de la crème de base

Réaliser une crème pâtissière en mélangeant les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre à crème et la farine. Porter le lait à ébullition et le verser sur le mélange précédent, en remuant bien. Porter le tout à ébullition, débarrasser dans le bol d'un batteur et refroidir au batteur. Recouvrir d'un film alimentaire à même la surface de la crème et réserver au réfrigérateur.

## Confection du biscuit à la cuillère

Tamiser ensemble la farine et la Maïzena.

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer en y incorporant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs à l'aide d'une Maryse, puis incorporer la farine et la Maïzena tamisées.

Coucher cet appareil sur plaque, le cuire jusqu'à coloration à 200 °C à four ventilé, laisser refroidir sur une grille.

## Montage et cuisson du soufflé

Détailler le biscuit à la cuillère en disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, puis puncher ces disques avec le Grand Marnier. Réserver.

Lisser la crème pâtissière au fouet et la faire légèrement tiédir.

Beurrer les moules et les chemiser de sucre semoule. Les retourner et les tapoter pour éliminer l'excédent de sucre.

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre, les mélanger délicatement avec la crème pâtissière tiédie et lissée. Verser le mélange au tiers des moules et y introduire le biscuit punché. Finir de remplir les moules à ras bord. Du bout du doigt, lisser et dégager le bord du moule pour faciliter le développement.

Cuire 12 minutes au four à 220 °C. Servir chaud.

# Cookies
au **beurre** de **cacahuète**

Pour 6 kg de cookies environ

## Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant le beurre de cacahuète.

## Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 1,35 kg | de beurre en pommade |
| 900 g | de sucre semoule |
| 20 g | de sel fin |
| 12 | œufs entiers |
| 1,8 kg | de farine de type 55 |
| 1,35 kg | de beurre de cacahuète |
| 900 g | de cassonade |
| 30 g | de levure chimique |



# Petits fours

Petits fours

Petits fours

# Grenoblois



## Ingrédients

pâte sucrée (QS, voir p. 508)
fondant (QS)
extrait de café (QS)
glucose (QS, 25 % du poids de fondant)
cerneaux de noix (QS)

### L'appareil au café

| | |
|---|---|
| 300 g | de sucre semoule |
| 40 cl | de crème fleurette |
| 20 g | de café soluble |
| 50 g | de glucose |
| 200 g | de beurre |

## Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

## Confection de l'appareil

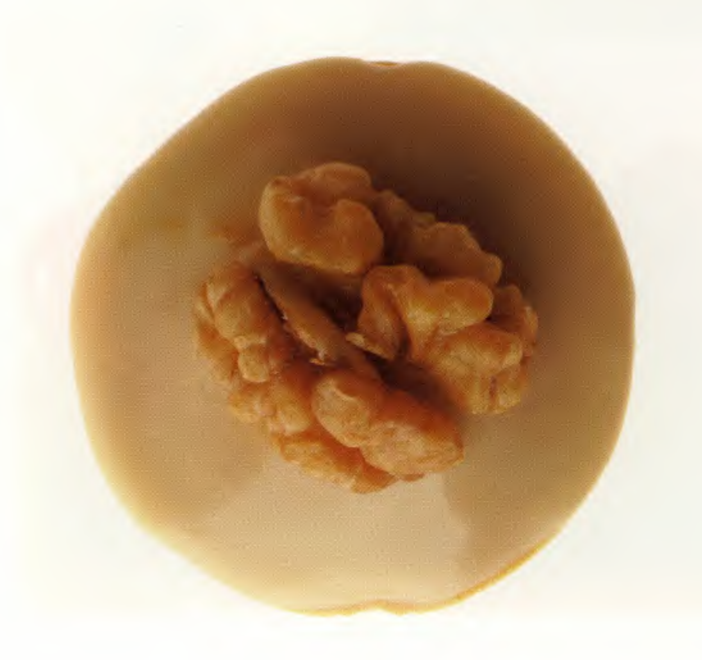
Faire chauffer le glucose à 60 °C et le garder à cette température. Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec la crème fleurette, le café soluble et le glucose chauffé. Cuire le tout à 110 °C et laisser refroidir.

Faire mousser le beurre au fouet, en y incorporant peu à peu le caramel mou. Réserver à température ambiante.

## *Finition et Montage*

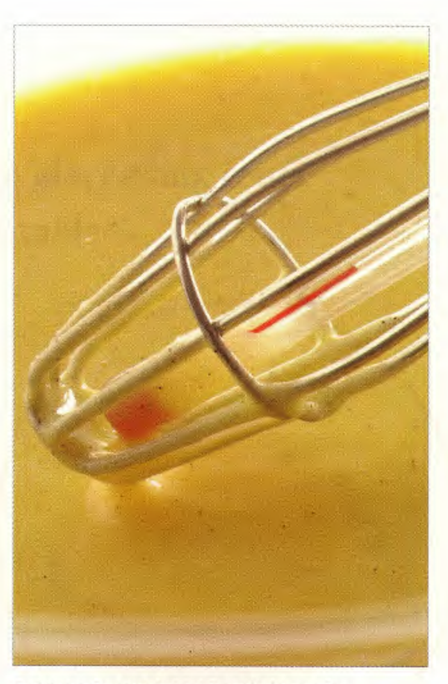
*Garnir les fonds de tartelette de l'appareil au café disposé en dôme. Bloquer au réfrigérateur.*

*Incorporer au fondant le quart de son poids de glucose et chauffer le tout à 40 °C. Glacer les tartelettes de ce mélange. Décorer avec un cerneau de noix.*





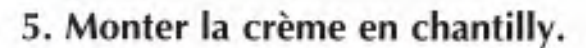
2. Mélanger le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille fendue et grattée.



3. Porter le tout à 83 °C au bain-marie.



4. Débarrasser et fouetter au batteur jusqu'à complet refroidissement.



5. Monter la crème en chantilly.



6. Incorporer délicatement la crème à l'appareil refroidi.



7. Couler en cadre, bloquer au froid et détailler selon vos besoins.

## *Montage et Présentation*

*Faire fondre et tiédir le flocage ivoire. En floquer les victorias au pistolet. Décorer de bâtonnets d'ananas, napper de nappage neutre tiédi et parsemer de zeste de citron vert râpé.*







1. Peser et préparer tous les ingrédients.



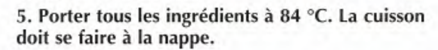
2. **Mélanger, selon la recette, lait, sucre, lait en poudre, crème fleurette, crème fraîche... et gousses de vanille fendues ainsi que leurs graines.**



3. **Ajouter les jaunes d'œufs et, le cas échéant, sucres et/ou stabilisateur.**



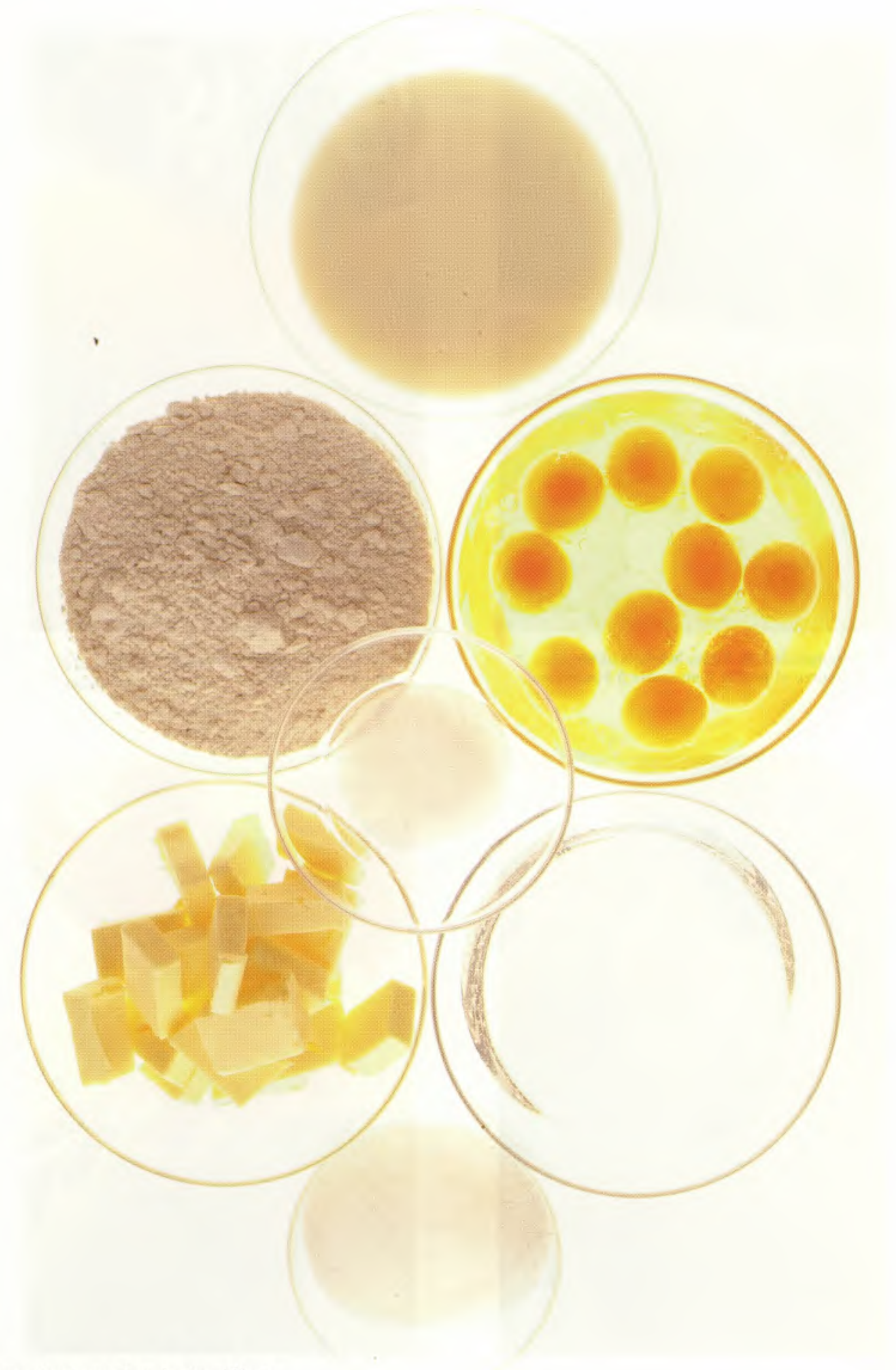
4. **Placer au bain-marie.**



5. **Porter tous les ingrédients à 84 °C. La cuisson doit se faire à la nappe.**



6. **Laisser maturer.**



1. Peser et préparer tous les ingrédients.

# Technologie de la glace

## Dénominations des types de fabrication

Glaces aux œufs
Crèmes glacées
Sorbets
Parfaits
Granités

## Les matières premières

### Le lait

Les produits laitiers contiennent trois éléments principaux qui sont :

L'eau
L'EDSL (extrait sec dégraissé du lait) } = pourcentage d'extrait sec du produit.
La matière grasse

| Laits | Eau | Matière grasse | EDSL | Extrait sec |
|---|---|---|---|---|
| **Lait entier 1 036 g** | 88 % | 3,6 % | 8,4 % | 12 % |
| **Lait écrémé 1 035 g** | 91 % | 0,06 % | 9,24 % | 9,30 % |

### Les jaunes d'œufs

Ingrédients indispensables des glaces « aux œufs », ils facilitent le foisonnement des glaces et rendent celles-ci douces et légères. Le jaune d'œuf est un stabilisateur naturel.

Composition : 50 % d'eau
50 % d'extrait sec → { 30 % de matière grasse ; 10 % de lécithine }

### Les sucres

Le saccharose
Le glucose atomisé
Le sucre inverti (Trimoline)
Le miel

Le pouvoir sucrant est calculé par rapport au saccharose, qui est estimé à 100.

| Sucres | Pouvoir sucrant en % | Extrait sec en % | Eau en % |
|---|---|---|---|
| **Sucre** | 100 | 100 | |
| **Glucose atomisé** | 50 | 95 | 5 |
| **Trimoline** | 125 | 78 | 22 |
| **Miel** | 135 | | |

# Pasta ovis



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 600 g | de beurre mou |
| 300 g | de sucre glace |
| 300 g | de jaunes d'œufs durs |
| 600 g | de farine tamisée |
| 300 g | de fécule tamisée |

### La garniture

marmelade de citron (QS)
sucre glace (QS)

## Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace, puis incorporer les jaunes d'œufs tamisés. Terminer par la farine et la fécule ; pétrir délicatement. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Découpe et cuisson

Abaisser la pâte à 2 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, puis retirer le centre de la moitié des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de taille inférieure (3 cm de diamètre). Faire cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

## Montage des biscuits

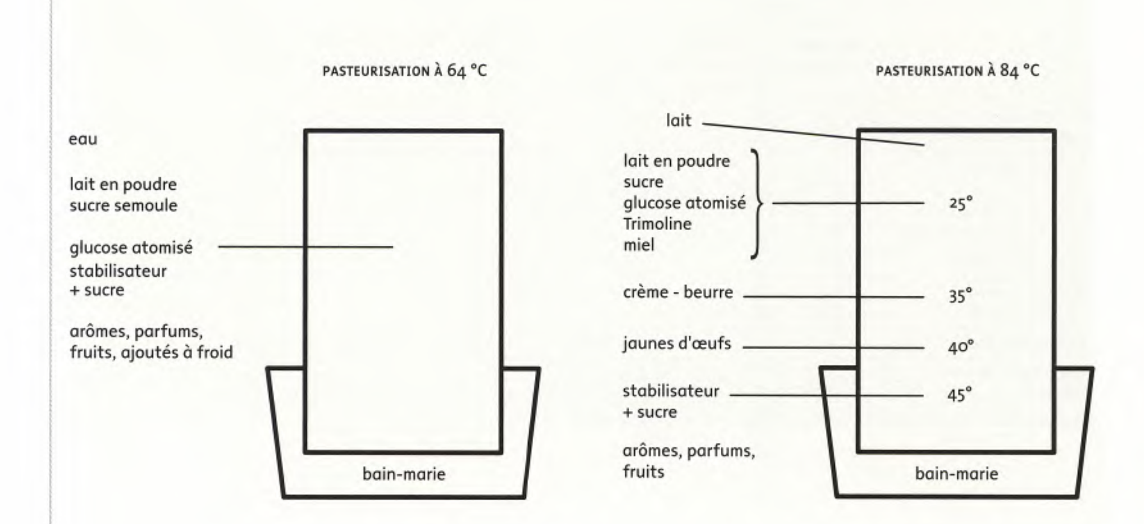
Après refroidissement complet, prendre les biscuits au centre non évidé ; les napper d'une couche de marmelade de citron en quantité suffisante. Saupoudrer les autres biscuits, ceux dont le centre a été évidé, de sucre glace.

Recouvrir chaque biscuit garni de marmelade d'un autre biscuit garni de sucre glace en veillant bien à superposer les cannelures. Réserver au sec.



| Tableau de travail d'une glace<br>Pesage et préparation d'hygiène | | |
|---|---|---|
| Application | Haute pasteurisation | Basse pasteurisation |
| Pasteurisation | 84 °C | 65 °C |
| Refroidissement | 4 °C | 4 °C |
| Maturation | 4 °C | 4 °C |
| Turbinage | – 10 °C | – 10 °C |
| Stockage | – 35 °C | – 35 °C |
| Mise en place, service | – 15 °C | – 15 °C |

Il est important que le refroidissement se fasse le plus rapidement possible pour éviter le développement des germes.

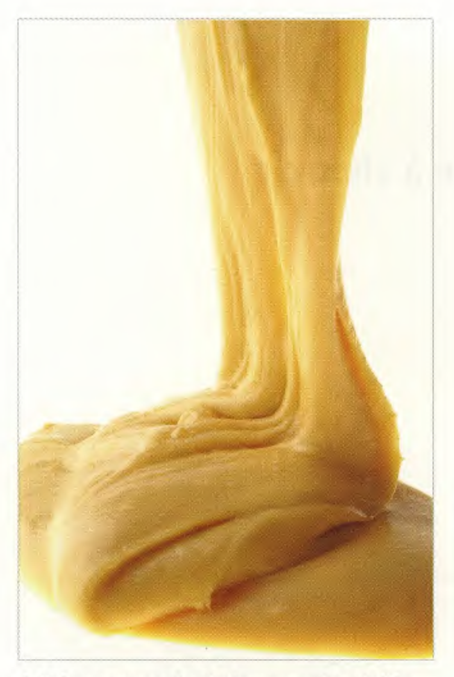


## Les chocolats de couverture, les chocolats, les cacaos en poudre et en pâte

| | % de cacao total | % de sucre | % de MG totale | % de cacao sec au kg |
|---|---|---|---|---|
| **Produits Valrhona** | | | | |
| Guanaja | 70,00 | 30,00 | 42,50 | 27,50 |
| Caraïbe | 66,00 | 34,00 | 40,60 | 25,40 |
| Manjari | 64,00 | 35,00 | 40,00 | 24,00 |
| Extra-bitter | 61,00 | 39,00 | 34,20 | 26,80 |
| Caraque | 56,00 | 44,00 | 37,10 | 18,90 |
| **Chocolat Labo** | | | | |
| Extra-amer | 67,00 | 33,00 | 37,50 | 29,50 |
| **Produits Barry** | | | | |
| Fleur de cao | 70,00 | 29,30 | 42,70 | 27,30 |
| Ultime | 70,00 | 29,30 | 42,70 | 27,30 |
| Favorite mi-amère | 58,30 | 41,10 | 38,70 | 19,60 |
| Extra-bitter | 64,70 | 34,40 | 40,30 | 24,40 |
| Amère Concorde Lenôtre | 66,50 | 32,80 | 39,40 | 27,10 |
| Favorite café* | 53,20 | 41,90 | 35,80 | 17,40 |
| Favorite orange | 50,70 | 48,70 | 34,40 | 16,30 |
| Blanc satin | | 55,00 | 30,50 | lait 14,50 |
| **Pâte de cacao** | | | | |
| Grand caraque | 100,00 | 00,00 | 54,05 | 45,95 |
| **Poudre de cacao** | | | | |
| Plein arôme | 100,00 | 00,00 | 22,00 | 78,00 |
| **Chocolats Labo** | | | | |
| Force noire | 50,00 | 49,40 | 27,30 | 22,70 |
| Chocolat amer | 59,70 | 39,70 | 39,10 | 27,60 |
| **Produits Callebaut** | | | | |
| 7.38.30 | 70,00 | 30,00 | 38,00 | 32,00 |

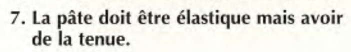
**La couverture favorite café contient un peu moins de 5% de café.*

Le pourcentage de matières grasses est calculé sur le poids total, c'est-à-dire sucre compris. Par exemple, pour calculer le pourcentage en cacao sec de Fleur de cao : 70,00 % – 42,70 = 27,30 % de cacao sec.





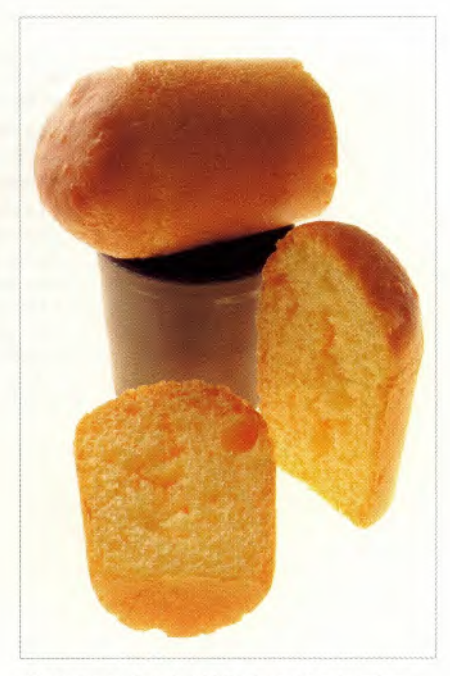
**6. Laisser reposer 5 minutes sur marbre huilé.**



**7. La pâte doit être élastique mais avoir de la tenue.**

**8. Mouler à 30 g en moule à bouchon.**





**9. Faire pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut du moule.**

**10. Cuire au four à 180 °C jusqu'à coloration et laisser refroidir.**

**11. Réserver au sec.**



# Petits fours

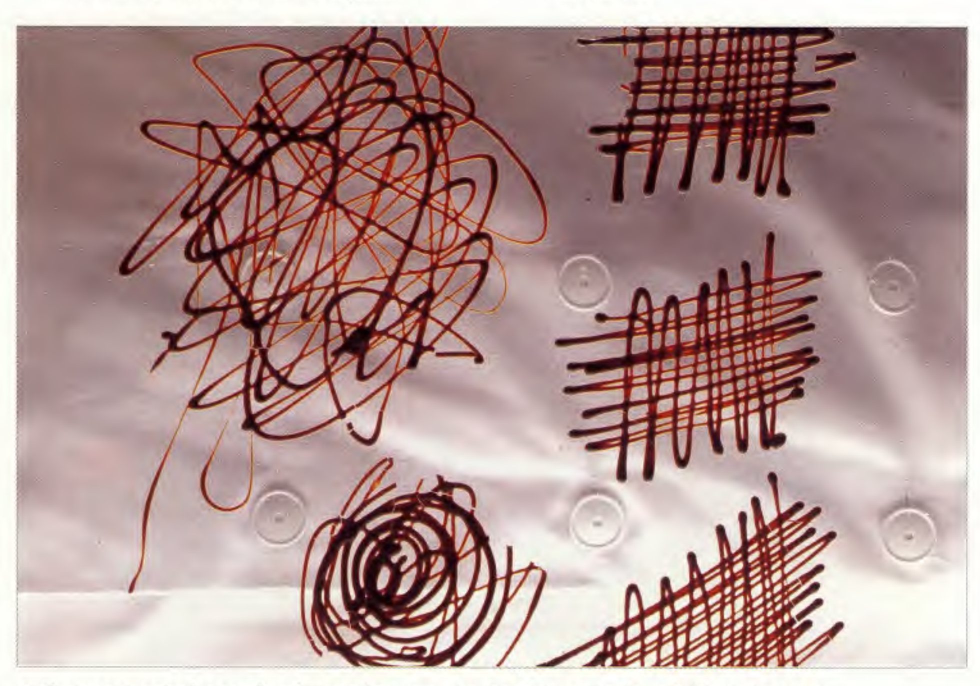
Petits fours
Petits fours



4. Reverser cette masse dans la masse chaude et mélanger de façon homogène afin d'obtenir la température de travail idéale et la cristallisation totale des matières grasses.



5. Travailler le chocolat selon vos besoins :
- sur plaque chaude,
- sur papier,
- au cornet.



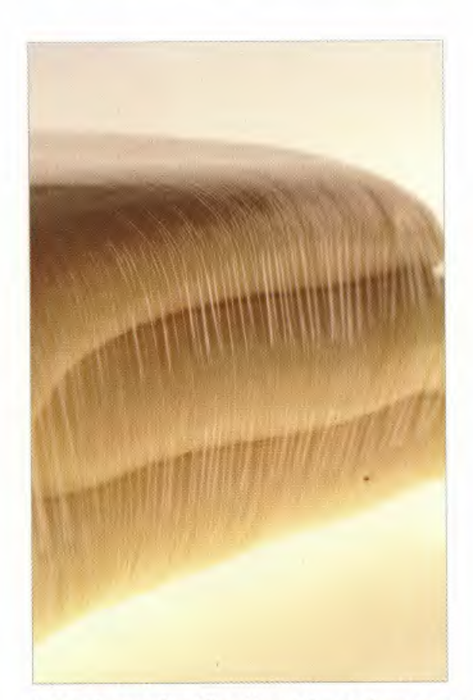
6. Si vous respectez les courbes de température, votre chocolat sera toujours brillant et cassant.



**7. Répéter l'opération deux fois en respectant les temps de repos.**



**8. Détailler en pâtons.**



**9. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.**

**10. À mesure de vos besoins, abaisser la pâte selon l'utilisation que vous voulez en faire, sachant qu'il faut la laisser reposer avant de la détailler et aussi avant de la cuire**

C'est lors de la cuisson que l'eau contenue dans la détrempe et dans le beurre de tourage se transforme en vapeur et soulève chaque feuille de pâte, rendue imperméable par la fonte de la matière grasse.

Une pâte feuilletée de qualité se caractérise par :

– Sa légèreté. Celle-ci résulte du bon développement des feuillets.

– Sa friabilité. Elle est conditionnée par la régularité des pliages successifs.

– Son fondant : cela est fonction de la qualité des matières grasses sélectionnées.

Il est important de retourner les abaisses après détaillage pour les déposer sur plaque avant cuisson, afin de diminuer les risques d'ovalisation et de rétrécissement.

Évitez de faire couler la dorure sur les bords des abaisses, car elle coagule à 80 °C et empêche ainsi le feuilletage de se développer.

Après cuisson, débarrasser sur grille afin d'éviter entre le produit et la plaque de cuisson toute condensation qui provoquerait le ramollissement de la pâte.

# Piémontais





## Confection et cuisson de la pâte

Mélanger délicatement tous les ingrédients en ajoutant la farine en dernier. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser à 5 mm d'épaisseur, marquer à l'aide d'un rouleau cannelé à environ 4 mm du bord. Détailler la pâte en carrés de 3 cm de côté. Les faire cuire à 170 °C à four ventilé. Laisser refroidir sur une grille.

## Ingrédients

### La pâte

| | |
|---|---|
| 300 G | DE BEURRE MOU |
| 220 G | DE SUCRE GLACE |
| 150 G | DE POUDRE DE NOISETTES |
| 60 G | D'ŒUF ENTIER |
| 400 G | DE FARINE |
| 1 | PINCÉE DE SEL |
| | LE ZESTE DE 1/2 ORANGE |

### La garniture

GIANDUJA NOISETTE (QS)
COUVERTURE LACTÉE (QS)



## *Montage et Présentation*

*Tempérer la couverture lactée ; la laisser durcir en une plaque fine et détailler celle-ci en feuillets carrés de 2 cm de côté.*

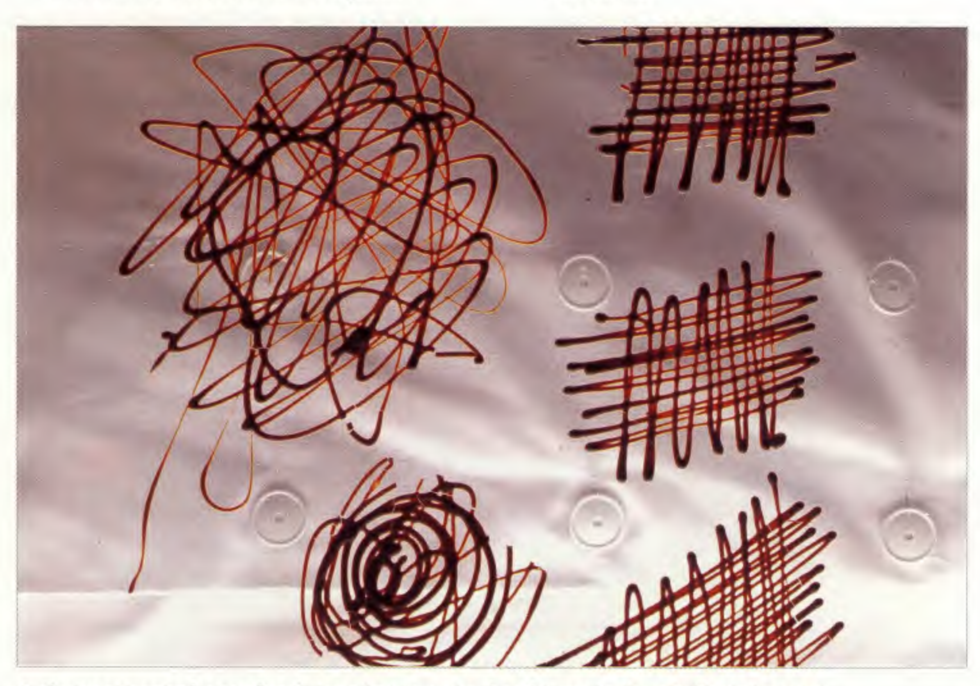
*Faire fondre et tempérer le gianduja. S'en servir pour assembler et coller les biscuits deux par deux. Ensuite, déposer une pointe de gianduja sur la surface de chaque biscuit et terminer en décorant d'un feuillet de chocolat au lait disposé en travers. Réserver.*



4. Reverser cette masse dans la masse chaude et mélanger de façon homogène afin d'obtenir la température de travail idéale et la cristallisation totale des matières grasses.



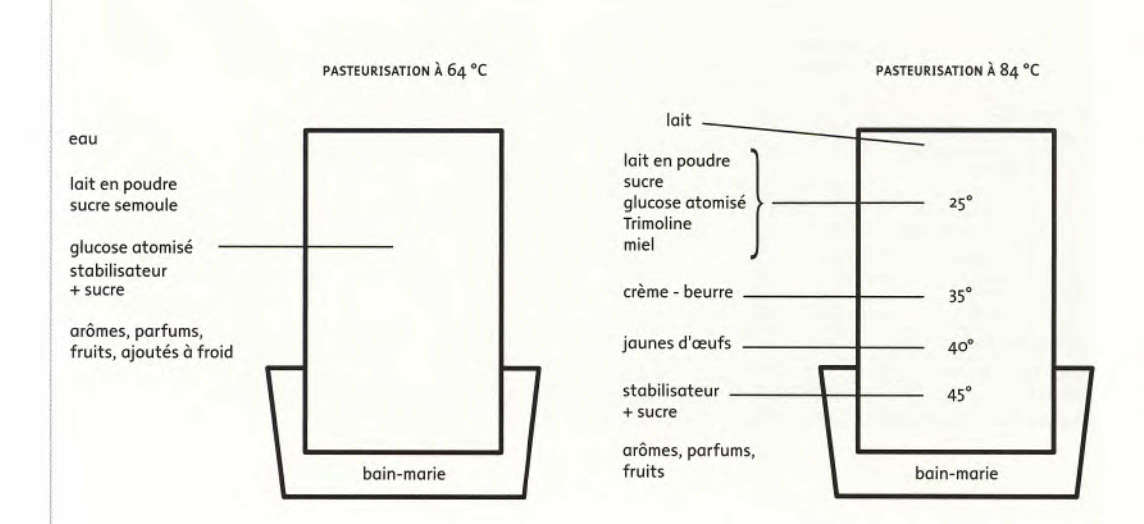
5. Travailler le chocolat selon vos besoins :
- sur plaque chaude,
- sur papier,
- au cornet.



6. Si vous respectez les courbes de température, votre chocolat sera toujours brillant et cassant.

| Tableau de travail d'une glace<br>Pesage et préparation d'hygiène | | |
|---|---|---|
| Application | Haute pasteurisation | Basse pasteurisation |
| Pasteurisation | 84 °C | 65 °C |
| Refroidissement | 4 °C | 4 °C |
| Maturation | 4 °C | 4 °C |
| Turbinage | – 10 °C | – 10 °C |
| Stockage | – 35 °C | – 35 °C |
| Mise en place, service | – 15 °C | – 15 °C |

Il est important que le refroidissement se fasse le plus rapidement possible pour éviter le développement des germes.



# Densité des sirops de sucre en degrés Baumé, avec le densimètre et en degrés centigrades

Ces données de mesure de densité sont fondées sur un sirop arrêté dès l'ébullition.

| Degrés Baumé | Densité | Eau | Sucre |
|---|---|---|---|
| 30 | 1 262 | 1 litre | 1,35 kg |
| 25 | 1 209 | 1 litre | 1 kg |
| 23 | 1 189 | 1 litre | 900 g |
| 22 | 1 179 | 1 litre | 800 g |
| 17 | 1 133 | 1 litre | 700 g |
| 16 | 1 124 | 1 litre | 600 g |

Ces données sont fondées sur un sirop cuit au-delà de l'ébullition, en utilisant un sirop à 25 °Baumé.

| Degrés Baumé | Densité | Degrés centigrades |
|---|---|---|
| 30 | 1 262 | 100 |
| 33 | 1 296 | 103 |
| 34 | 1 308 | 104 |
| 35 | 1 319 | 105 |
| 38 | 1 357 | 107 |
| 40 | 1 383 | 110 |

Que l'on parle de densité, mesurée avec le densimètre gradué de 1000 à 1500, ou de degrés Baumé, mesurés avec l'aréomètre (appareil inventé par le chimiste français Baumé, qui l'adapta au sucre en le graduant de 0° à 40°), on fait toujours référence à une valeur permettant de déterminer la concentration de sucre dans un liquide.

Le fonctionnement et l'utilisation de ces appareils sont équivalents.

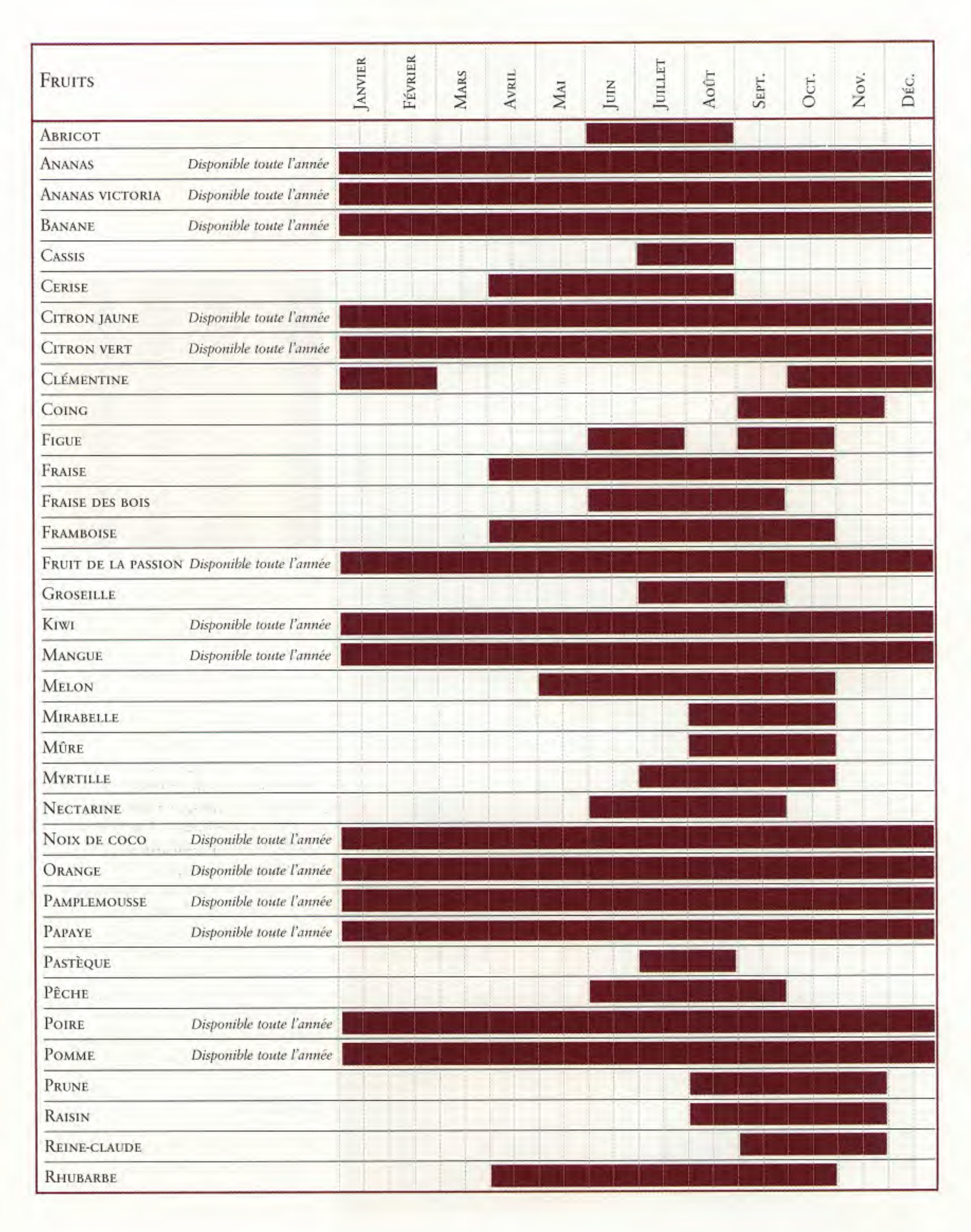
Le densimètre ressemble à un thermomètre dont une des extrémités contient des billes de plomb. Il s'enfonce plus ou moins profondément dans le sirop selon la quantité de sucre contenue dans l'eau. Plus la solution est sucrée, moins le densimètre s'enfonce. Si on le plonge simplement dans de l'eau, la graduation affleurant à la surface de celle-ci sera 1000 ou 0.

Au-delà de 110 °C, la concentration en sucre est telle qu'il est impossible de mesurer la densité du sirop. La densité s'exprime alors en degrés centigrades : on parle de cuisson du sucre (voir le tableau de cuisson du sucre, page 546).

Comme il n'est pas si simple de bien déterminer la cuisson d'un sirop de sucre, il est important de bien respecter les quantités et les appoints de cuisson, car de nombreux paramètres peuvent la modifier :
- la qualité du sucre ;
- son origine et sa pureté ;
- son acidité (observer la présence de mousse lors de la cuisson du sucre) ;
- le degré d'hygrométrie et la pression atmosphérique ;
- le matériel de cuisson (cuivre, acier inoxydable...) ;
- la quantité de sucre traitée ;
- le mode de cuisson (induction, vitrocéramique, gaz...) ;
- la puissance et la rapidité de cuisson.

Tous ces facteurs n'influencent pas la cuisson en même temps et de même façon, mais sachez qu'ils peuvent y apporter certaines modifications. Soyez donc vigilant !





| Fruits | | Janvier | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abricot | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | |
| Ananas | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Ananas victoria | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Banane | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Cassis | | | | | | | | ■ | ■ | | | | |
| Cerise | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | |
| Citron jaune | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Citron vert | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Clémentine | | ■ | ■ | | | | | | | | ■ | ■ | ■ |
| Coing | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | |
| Figue | | | | | | | ■ | ■ | | ■ | ■ | | |
| Fraise | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Fraise des bois | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| Framboise | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Fruit de la passion | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Groseille | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | |
| Kiwi | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Mangue | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Melon | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Mirabelle | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | |
| Mûre | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | |
| Myrtille | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Nectarine | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| Noix de coco | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Orange | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Pamplemousse | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Papaye | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Pastèque | | | | | | | | ■ | ■ | | | | |
| Pêche | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| Poire | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Pomme | *Disponible toute l'année* | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Prune | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| Raisin | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| Reine-claude | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | |
| Rhubarbe | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |

# Landais



## Ingrédients

Coques rondes
de chocolat au lait
(QS, voir p. 466)

### La ganache au miel

| | |
|---|---|
| 30 cl | de crème fleurette |
| 200 g | de miel |
| 550 g | de couverture noire |
| 400 g | de couverture lait |
| 50 | de beurre |

### La mousse au chocolat au lait

| | |
|---|---|
| 1 litre | de crème fleurette |
| 750 g | de couverture lait |

### La garniture

Miel liquide (QS)
Glaçage au lait (QS)
Pignons de pin sablés
au sucre
(QS, voir p. 134)

## Préparation de la ganache au miel

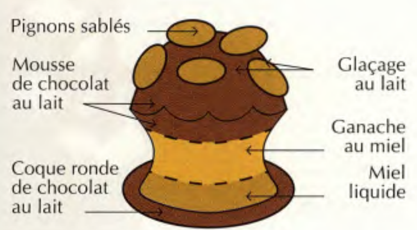
Pasteuriser la crème fleurette avec le miel : l'opération consiste à porter le tout brièvement à une température élevée, sans ébullition (de 60 à 90° C), afin de détruire les micro-organismes.

Verser ce mélange sur le chocolat haché et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène et réserver à température ambiante. En vue du montage, introduire la ganache dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la mousse au chocolat au lait

Monter la crème fleurette en chantilly. Faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est bien chaud, le verser sur la crème. Mélanger afin d'obtenir une mousse homogène. La réserver à température ambiante. La mousse, une fois réalisée, sera utilisée directement.





À LA TEMPÉRATURE DE 13 °C APRÈS PASTEURISATION ET MATURATION. Le beurre venant du lait, c'est à celui-ci que l'on doit ses principales caractéristiques gustatives et odorantes.
Le beurre est vendu en plusieurs catégories :

**Beurre fermier :** fabriqué de façon artisanale, il n'a subi aucun traitement et conserve intactes toutes les qualités du lait. Vendu en motte, il porte le nom de sa région, avec l'intitulé « beurre de crème crue » fin ou surfin.

**Beurre pasteurisé :** beurre produit en laiterie industrielle agréée à partir de lait pasteurisé provenant de régions diverses et à l'aide de ferments industriels. Son goût varie selon la méthode de fabrication ; quant à sa qualité microbiologique, elle est indéniable. Les mentions « fin » et « surfin » n'ont ici aucune valeur et ne sont pas gage de qualité.

**Beurre AOC :** il est élaboré à partir de laits provenant de régions circonscrites et à l'aide de ferments naturels ; sa saveur s'en ressent et son goût est plus raffiné. Quatre régions sont à retenir : Isigny, Charentes, Charentes-Poitou et Deux-Sèvres. Ces beurres ne représentent qu'un dixième de la production française.

**Beurre laitier :** beurre fabriqué dans une laiterie et non dans une entreprise industrielle agréée, il est soumis à des contrôles réguliers à la suite desquels il recevra sa mention : « beurre de laiterie qualité extra », « beurre de laiterie » ou « beurre ». Produit selon les mêmes méthodes que celles du beurre pasteurisé, il peut être également obtenu sous une forme dite « rénovée » : un assemblage de beurre et de sel, le tout malaxé et reconditionné selon les méthodes de l'entreprise qui le diffuse. Il porte alors juste la mention « beurre ».

**Beurre salé ou demi-sel :** il contient entre 1 et 3 g de sel par 100 g ; il servait autrefois à conserver le beurre plus longtemps, aujourd'hui il est commercialisé afin que soit offert aux consommateurs un choix supplémentaire.
Vous trouverez également des demi-beurres, des trois-quarts-beurres, des beurres allégés ou light ainsi que des spécialités laitières à tartiner ou à teneur lipidique réduite ; impropres à la cuisson, car contenant trop d'eau, ils n'ont d'ailleurs du beurre que l'aspect.
Conservez tout beurre au frais, à l'abri de la lumière et de l'air, car il s'oxyde et s'imprègne rapidement des odeurs environnantes. Choisissez-le selon les critères suivants : odeur fine et fraîche, saveur agréable, couleur uniforme, texture ferme, sans suintement d'eau et sans grain lors de sa fonte.
Le beurre clarifié est un beurre chauffé jusqu'à séparation de la matière grasse et des impuretés, des résidus de caséine, etc., puis filtré. Il est utilisé pour la cuisson de certains aliments sans noircissement, car son degré de combustion est beaucoup plus élevé que celui du beurre.
En Inde, c'est une substance alimentaire sacrée aux pouvoirs médicinaux et diététiques.

## Cacahuète

Voir Fruits secs.

## Café

QUATRE VARIÉTÉS DE CAFÉ DISTINCTES, ET POURTANT ! Selon leurs provenances, leurs méthodes de culture et de conditionnement, leurs degrés de torréfaction et les mélanges réalisés par les négociants, il en existe une infinité, possédant chacun leurs caractéristiques gustatives. Il faut être connaisseur afin d'en maîtriser toutes les subtilités. Notre choix se porte sur le moka pur des hauts plateaux d'Éthiopie. Choisissez le café en grains et laissez-vous guider par quatre paramètres indissociables : couleur, arôme, saveur et force. Ensuite, tout n'est qu'une question de préférence.



L'arabica, aux grains bleu-vert, longs et aplatis, est pauvre en caféine. Il est aussi le moins torréfié et possède ses grands crus : ceux du Honduras, du Costa-Rica, de Colombie et du Brésil.

Le robusta, aux grains ronds, petits et courts, est plus riche en caféine que l'arabica, ce qui lui donne son amertume. Il est aussi de couleur plus foncée car il est torréfié intensément. Il provient des Philippines et surtout d'Afrique. Il est de moindre valeur que l'arabica et ses arômes sont moins fins. C'est le « petit noir » des comptoirs.

Le moka, variété d'arabica aux grains bombés et arrondis, originaire d'Arabie, est l'ancêtre de tous les cafés. Alors que le caféier a besoin d'un climat tropical, chaud et humide, celui-ci se contente de la rigueur et de la chaleur sèche d'Éthiopie et d'Abyssinie. C'est un café typique et corsé.

Le maragogype, hybride d'arabica et de robusta, produit des fèves énormes aux arômes subtils et suaves. Il est rare et onéreux.

## Caramel

Voir Sucre.

## Châtaigne

Voir Marron.

## Cerise

Acidulées, aigrelettes, odorantes, sucrées, fondantes, croquantes, douces ou charnues, elles sont trois variétés à occuper les mois d'avril, mai, juin, juillet et août : le temps des cerises !

**Les douces :** bigarreau, burlat, napoléon et cœur-de-pigeon.

**Les acides :** généralement, griotte et montmorency.

**Les anglaises,** qui, comme leur nom ne l'indique pas, sont cultivées en France et utilisées pour la fabrication des eaux-de-vie.

Choisissez les cerises toujours brillantes, de couleur vive, sans traces de moisissure, et de préférence avec leur pédoncule, signe de fraîcheur.

## Chocolat

Il est le résultat de la transformation de la fève de cacao en pâte de cacao, à laquelle on ajoute du sucre, du beurre de cacao, de la vanille (exhausteur de goût, quantité égale à 0,5 %) et de la lécithine de soja (homogénéisant sans lequel le chocolat se dissocierait). La masse obtenue porte le nom de chocolat de couverture, noir ou fondant. (31 % au minimum de beurre de cacao).
En y ajoutant du lait en poudre, on obtient du chocolat de couverture lacté ou au lait (25 % au minimum de beurre de cacao et 20 % au minimum de poudre de lait).

Le chocolat blanc, couverture ivoire ou masse blanche, est le résultat d'un mélange de beurre de cacao, de poudre de lait et de sucre. Il ne contient pas de pâte de cacao. Son goût chocolaté ne provient que du beurre de cacao (20 % au minimum de beurre de cacao et 14 % au minimum de poudre de lait).
Selon la variété, la provenance, le traitement et les assemblages de fèves, il est possible de trouver plusieurs sortes de chocolats aux goûts, aux parfums et à la force caractéristiques. Ils se différencient également entre eux par leur pourcentage en beurre de cacao. Sachez que le taux de celui-ci comprend le beurre de cacao contenu dans les fèves plus celui ajouté lors de la fabrication.
Celle-ci joue un rôle important dans la qualité d'un chocolat : des étapes comme la torréfaction et le conchage, sans oublier la qualité des ingrédients ajoutés, tels que le sucre et le lait en poudre entier, sont essentielles et déterminantes.
Choisissez le chocolat riche en beurre de cacao lorsqu'il s'agit de chocolat fondant, avec



une quantité appréciable de lait en poudre (entre 30 et 40 %) pour le chocolat au lait et ivoire, mais ne dépassez pas les 55 % de sucre. Conservez-le dans un endroit sec et tempéré, et évitez-lui les changements brusques de température sous peine de le voir blanchir.

## Citron

ORIGINAIRE DE L'INDE, MAIS CULTIVÉ DANS LE SUD DE L'EUROPE ET EN CALIFORNIE, IL EST LE PARFAIT ALLIÉ DE NOMBREUSES PRÉPARATIONS où son goût inimitable se devine sans jamais agresser. On le trouve tout au long de l'année sous forme de diverses variétés plus ou moins acidulées et juteuses, toujours d'une belle couleur soutenue et vive avec une peau qui doit être lisse, jamais grumeleuse.
Sachez qu'un citron rond est plus juteux qu'un citron oblong, que certains citrons se tiennent mieux lors du confisage, tel le citron de Menton, et que certaines variétés ne possèdent pas de pépins.

Le citron vert, petit, luisant et arrondi, comporte de nombreuses sous-espèces. Les plus juteux sont importés du Mexique. Le très petit citron vert d'Afrique et des Caraïbes, dit « citron à punch », possède un arôme intense. C'est de toute façon un fruit tropical très précieux, dont le parfum envoûtant s'accorde parfaitement avec celui de nombreux autres ingrédients. Son accord avec la noix de coco est légendaire. Il faut le choisir à peau fine, brillante et souple. Les citrons verts durs ne contiennent presque pas de jus.

## Crème

POUR MÉRITER CETTE DÉNOMINATION, LE PRODUIT DOIT CONTENIR AU MINIMUM 30 G DE MATIÈRE GRASSE POUR 100 G ET DOIT PROVENIR EXCLUSIVEMENT DE LAIT. La crème est obtenue selon un procédé de centrifugation qui la ramène au centre de la cuve dans laquelle le lait a été porté à 45 °C. On obtient alors de la crème dite crue, car elle n'a fait l'objet d'aucun traitement thermique.

Retrouvez-la sous diverses étiquettes :

**Crème crue fermière :** savoureuse, elle ne se conserve que très peu de temps, car elle n'a subi ni stérilisation ni pasteurisation.

**Crème pasteurisée :** pour l'obtenir, on a chauffé le lait à 70 °C puis on l'a ensemencé de ferments lactiques qui lui donnent goût et consistance.

**Crème UHT :** stérilisée à ultrahaute température, elle est dite de longue conservation.

**Crème liquide :** également de longue conservation, elle est composée de lait et de stabilisant, et ne supporte pas la congélation.

**Crème fleurette :** légère, elle contient entre 12 et 20 % de matière grasse ; elle peut être crue ou pasteurisée et se prête à toutes les utilisations. Crue, elle ne se conserve que trois jours.

**Crème double :** non fermentée, pasteurisée, elle est très riche en matière grasse (entre 42 et 45 %).
Toutes les crèmes se conservent au réfrigérateur entre 4 et 8 °C.

Pour un plaisir crémeux à 40 % de matière grasse, offrez vous la crème des crèmes... La seule à posséder une AOC, la crème d'Isigny, la plus onctueuse et la meilleure, reconnaissable à sa saveur un rien aigrelette.

# F

## Épices



ELLES PROVIENNENT DU MONDE VÉGÉTAL ET NOUS SERVENT À AROMATISER, À PARFUMER ET À REHAUSSER LE GOÛT DES ALIMENTS. Elles sont utilisées de façons diverses mais jamais aléatoires. Respectez les doses indiquées et évitez les associations douteuses ou celles dont vous ne maîtrisez pas le résultat, au risque de masquer, de modifier ou de détruire la saveur des ingrédients entrant dans la préparation à laquelle elles sont ajoutées.
Préférez-les entières plutôt que déjà moulues, car dans ce dernier cas elles peuvent être additionnées de son. Elles conservent en outre leurs arômes beaucoup moins longtemps. Prenez le temps de moudre, de hacher, de concasser, d'écraser les quantités requises juste au moment de vous en servir, les saveurs n'en seront que plus riches et plus subtiles. Conservez-les dans des récipients hermétiques et à l'abri de l'humidité.

**Cannelle :** écorce d'arbustes de la famille des lauracées. Cette écorce est détachée de l'arbuste puis découpée en fines lanières qui s'enroulent sur elles-mêmes en séchant. Sa récolte est bisannuelle. La cannelle de Ceylan est plus claire et plus friable que celle de Chine ou du Viêt-nam, qu'on appelle également casse. La meilleure cannelle provient d'Indonésie.

**Noix de muscade :** graine-fruit du muscadier, elle est entourée d'une enveloppe fibreuse, le macis, qui est également une épice. Séché puis réduit en poudre, le macis possède un parfum moins pénétrant que celui de la noix. Celle-ci doit être séchée deux mois afin de renforcer son arôme.

**Girofle :** bouton floral séché de l'arbre appelé giroflier, il doit son nom de clou à sa forme caractéristique. Il possède une saveur très piquante et possède des vertus antiseptiques, analgésiques et antiophtalmiques.

**Gingembre :** rhizome noueux originaire des Indes, de Malaisie et d'Afrique, à la peau grège. Sa chair jaune pâle, à texture fibreuse, possède une saveur suave et piquante. Les meilleurs rhizomes, dits « trois-doigts », sont petits et vendus sous l'appellation « stem » (de l'anglais *stem ginger*). Plus rarement, vous pouvez trouver du gingembre vert, c'est-à-dire non parvenu à maturité. Sa couleur est blanche teintée de rose et sa saveur est plus douce.

**Poivre long :** fruit entier d'un arbre indien (*pippal*) de la famille du poivrier, il est récolté avant d'être complètement mûr et séché jusqu'à devenir noir. Il possède une saveur corsée et puissante.

**Réglisse :** c'est une des rares épices purement occidentales ; elle a toujours été très appréciée en France. Son pouvoir sucrant est très prononcé, et elle entre depuis longtemps dans la composition de nombreuses boissons et de confiseries que connaissent bien les enfants.

**Le sel** est le seul condiment minéral ajouté aux aliments. Raffiné ou non, il peut être d'origine souterraine — c'est le sel fin, d'un blanc immaculé ; il ne possède pas d'arôme particulier, sauf celui de l'iode qui lui est ajouté — ou marine — c'est le sel de mer, en cristaux aux multiples facettes, gris ou rosés selon la provenance. Il est commercialisé tel qu'il est récolté. Le parfum caractéristique du sel marin naturel provient des algues marines. La fleur de sel (pellicule de sel blanc que l'on prélève à la surface des marais salants) possède, quand elle est encore humide, une odeur de violette. Le sel de Guérande est le seul à être gratifié d'un label rouge.

Voir aussi Herbes aromatiques et Vanille.

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

Photographies
Mathilde de l'Ecotais

Préface de
Jean-François Revel de l'Académie française

Desserts et Pâtisserie



## Farine

On désigne par ce mot le résultat de la mouture de grains de blé ou de froment. Si le résultat provient d'un autre grain, la nature de ce dernier doit alors être spécifiée : farine de seigle, farine de sarrasin... On détermine la qualité d'une farine par son taux d'extraction, c'est-à-dire par la quantité de matière restant après mouture, et par son taux de cendres : après calcination, on pèse la quantité de matière restante. Moins il y en a, plus la farine est pure. Son odeur et sa saveur, légères et caractéristiques, sont des critères plus simples à constater. Sa texture peut être granuleuse, dite ronde, ou très fine, dite plate ; veillez toutefois à ce qu'elle ne soit pas impalpable, car elle n'absorberait pas assez d'eau. On trouve sur le marché plusieurs sortes de farines :

**Farine ordinaire.**

**Farine supérieure,** extraite de blés sélectionnés.

**Farine fluide ou tamisée.**

**Farine de gruau** de types 45 et 55, cette dernière plus riche en gluten.

**Farines composées :** mélanges de farines diverses permettant la réalisation de pains dits spéciaux, multicéréales...

**Farine de sarrasin ou de blé noir.**

On peut également se procurer de la farine de seigle, d'orge, d'épeautre (et de diverses autres formes de blés primitifs), d'avoine, de maïs, etc.

## Figue

Blanches, noires ou violettes, les trois quarts des figues fraîches commercialisées en France proviennent de Provence. Elles sont disponibles entre juin et octobre. Idéalement, elles sont tendres sous la pression du doigt, leur peau est veloutée. Il est facile de voir quand elles sont gorgées de sucre : leur peau se fendille et dégage un léger parfum ressemblant à celui de la cannelle. Lors de la coupe, un suc laiteux s'écoule de la peau, signe de fraîcheur incomparable. Si ce n'est pas le cas, évitez-les, car elles seront trop fermes et de saveur âcre. Flasques, elles sont trop mûres et risquent la fermentation.

## Fraise

Les variétés les plus précoces annoncent le printemps, les variétés les plus tardives annoncent l'hiver. Le mieux est de les choisir en pleine saison, c'est-à-dire en été – savoureuses, sucrées, d'une belle couleur vive, juteuses et sans meurtrissure, avec un pédoncule bien vert. Elles sont de formes, de tailles et de saveurs différentes selon les variétés proposées. Il est difficile de faire un choix. Nos préférées sont néanmoins la gariguette, la mara des bois et la grosse fraise belge.

## Fraise des bois

Cette petite fraise sauvage, savoureuse et parfumée, que l'on cueille dans les bois et les taillis, est l'ancêtre de toutes les variétés cultivées.



# Coup de Spoon

## barre chocolatée au miel

Pour 2 cadres taille basse 40 x 60 cm



### Ingrédients

**Le croustillant**

500 g de couverture lait
700 g de riz soufflé
1,080 kg de praliné

**La crème nougat-miel**

250 g de jaunes d'œufs
400 g de miel
160 g de gélatine
800 g de pâte de nougat + 20 cl de crème fleurette
1,5 l de crème fleurette (à monter)

**La mousse de chocolat au lait**

1,8 kg de crème fleurette
1,2 kg de couverture lait

**Le glaçage au caramel**

1 kg de sucre
1,65 litre de crème fleurette
650 g de glucose
150 g de beurre
500 g de couverture lait
10 feuilles de gélatine

**La garniture**

pignons sablés au sel (QS), voir p. 134
caramel (QS)

### Préparation du glaçage

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire fondre le sucre à sec. Lorsque celui-ci devient caramel, y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Bien mélanger et réserver au frais.

### Préparation du croustillant

Faire fondre la couverture lait. Y incorporer le praliné, puis le riz soufflé. Commencer le montage de l'entremets en abaissant l'appareil croustillant à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier à une épaisseur régulière de 1 cm. Bloquer, puis déposer l'abaisse dans le cadre, et réserver au frais.

### Préparation de la crème nougat-miel

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Réunir les jaunes d'œufs dans un batteur. Porter le miel à ébullition, puis le verser sur les jaunes d'œufs pendant le battage. Bien monter l'ensemble.

Détendre la pâte de nougat avec les 20 cl de crème fleurette. Monter le reste de la crème.

Incorporer à la pâte à bombe, dans le batteur, la gélatine ramollie et fondue. Incorporer ensuite la pâte de nougat, et enfin, délicatement, la crème montée.

Remplir à moitié les cadres de crème miel-nougat, bloquer au froid.

### Préparation de la mousse de chocolat au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser et bloquer au froid.



### *Glaçage et Présentation*

*Tempérer le glaçage. Détailler le contenu du cadre en barres rectangulaires de 4 x 10 cm. Parsemer les barres de pignons sablés. Napper de glaçage tempéré la barre de chocolat au miel encore dure et froide (ce détail facilite la tenue). Servir frais, décoré de caramel filé.*

une peau lisse et luisante. On en utilise la pulpe parfumée, passée au chinois, ainsi que les graines. La goyave possède elle aussi un arôme unique, si l'on fait abstraction de ses multiples petits pépins nichés dans la chair. On l'utilise le plus souvent en coulis, en pâte ou en confiture. Voir aussi Ananas, Banane, Noix de coco.

## Fruits rouges

Outre les fraises et les framboises (voir ces termes), on désigne sous cette appellation les autres petits fruits de l'été, qui ne sont d'ailleurs pas tous rouges : groseilles rouges ou blanches, mûres, cassis, myrtilles, et plus rarement airelles. La canneberge, l'airelle américaine, est un fruit d'hiver.

## Fruits secs



Obtenus par déshydratation naturelle (au soleil) ou artificielle (en tunnel ou en étuve de dessiccation), ils conservent toutes leurs qualités, même gustatives, sauf la vitamine C qui est détruite lors de ce processus de conservation. Privés de leur eau, ils ont une très grande valeur nutritive et sont très riches en sucre rapidement assimilable (73 %).
Préférez les abricots et les figues de Turquie, les pruneaux d'Agen, les dattes d'Algérie ou de Tunisie (deglet nour, blondes à peau fine), les raisins de Smyrne (dorés et translucides), de Corinthe (petits et noirs) ou de Malaga (gros, violets ou roux). Sont disponibles également bananes, pommes ou mangues en tranches, poires en quartiers, cerises, airelles, myrtilles, fruits rouges...
Choisissez-les calibrés, entiers, de couleur vive et uniforme, brillants et dépourvus de toute trace de sucre. Ils se conservent au sec dans un endroit tempéré. Les pruneaux d'Agen proviennent d'une variété de prune appelée « prune d'ente ». Après récolte, ces prunes sont lavées et triées, ensuite elles sont desséchées en tunnel d'air chaud ou en étuve. Les pruneaux d'Agen sont conditionnés de manière rigoureuse : leurs emballages doivent mentionner leur provenance, leur taux d'humidité et leur calibre ; sachez que, pour 1 kg de pruneaux, il faut 3 kg de prunes et que l'appellation « pruneaux d'Agen » n'est octroyée que lorsque 77 fruits équivalent à un demi-kilo !
Choisissez les pruneaux noirs, brillants et charnus, à texture souple et moelleuse.

# H

## Herbes aromatiques

Elles sont issues de plantes odoriférantes dont on utilise l'élément le plus parfumé : feuilles, tiges, sommités fleuries... Menthe, mélisse, citronnelle, thym, thym citron, verveine, lavande... Préférez-les fraîches et en floraison, stade où elles contiennent le plus d'éléments aromatiques.
Choisissez-les en bouquet, de couleur vive, odorantes et non flétries. Elles se conservent très peu de temps, c'est pourquoi, dès l'achat, il faut les couvrir d'un linge humide et les conserver au réfrigérateur. N'utilisez que les feuilles et les fleurs, et bannissez les tiges (sauf pour la citronnelle), car celles-ci apporteraient une saveur âcre et boisée à vos préparations.
De même, ne prolongez pas excessivement le temps d'infusion, pour les mêmes raisons. Toutes les herbes peuvent être séchées. Conservez-les dans un récipient à fermeture hermétique, à l'abri de la lumière ; elles garderont leur parfum. Méfiez-vous tout de même, car celui-ci est moins corsé que celui de la plante fraîche, et il décline dans le temps.







## Finition et Présentation

*Verser du caramel liquide dans les trous. Décorer le centre de l'entremets de noisettes au caramel filé et le pourtour de copeaux de chocolat au lait. Réserver au frais.*



# Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

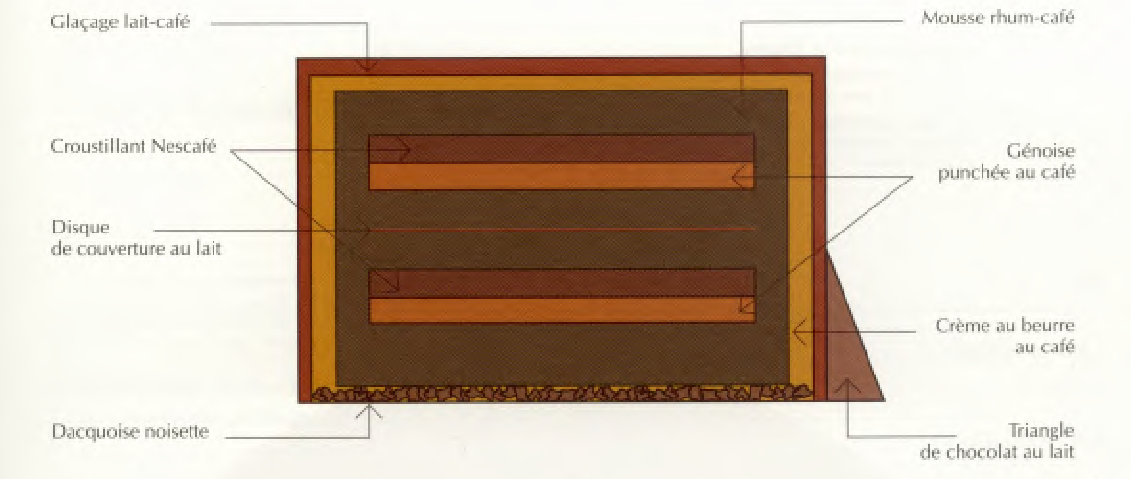
*Photographies*
Mathilde de l'Ecotais

*Préface de*
Jean-François Revel de l'Académie française

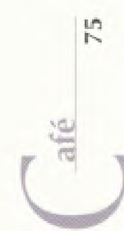
## Desserts et Pâtisserie



Les Éditions d'Alain Ducasse








## Préparation du glaçage lait-café

Hacher la couverture lait et la couverture ivoire. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réunir l'eau, la crème fleurette, le sucre et le glucose. À ébullition, ajouter le café soluble puis verser le tout sur la couverture hachée. Recuire le tout à 105 °C. Laisser tiédir et incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Ne pas travailler à plus de 35 °C afin d'éviter de perdre la brillance caractéristique de la gélatine.

## Préparation de la garniture

Tabler la couverture lait et l'étaler finement sur Rhodoïd. Avant que le chocolat ne durcisse, le parsemer de Nescafé et de pailleté feuilletine broyé. Quand il a durci, y détailler quelques triangles qui serviront au décor du pourtour, et emporter également des cercles de 16 cm de diamètre (deux par entremets) qui serviront au montage.

## Montage

Chemiser les cercles de Rhodoïd et masquer ceux-ci de crème au beurre. Déposer au fond un disque de dacquoise noisette. Déposer la mousse au café à l'aide d'une poche, déposer dessus le croustillant Nescafé, puis le feuillet lait et la génoise coupée en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et punchée à l'espresso. Répéter l'opération en terminant par de la mousse au café à 2 cm du bord. Masquer de crème au beurre et bloquer au froid.







# A

**Tarte sablée d'abricots,** compotée à la vanille, glace pistache, sorbet framboise et abricot 12

**Clafoutis d'abricot,** granité à l'amaretto, glace à l'amande amère, en superposition 14

**Sachertorte,** des abricots en gelée et chocolat amer 16

**Paris-Monaco-New York** 19

**Agrumes,** fine gelée au citron vert, sorbet margarita 22

**Agrumes en amertume,** des zestes confits 24

**Gelée de citron de pays,** tranche de pamplemousse rouge confite et givrée 26

**Raviole d'agrumes,** jus de citronnelle et graines de fruit de la passion frais 28

**Croque-agrumes croustillant,** moelleux, acide 30

**Chapeau surprise** aux agrumes du Mentonnais, jus aux zestes 32

**Cigares aux amandes,** crème légère au miel 34

**Macarons au sucre cuit** 36

**Macarons au blanc monté** 38

**Bostock** 40

**Ananas à l'ananas** et à la pomme verte 42

**Ananas en sandwich** cuit et cru, crumble 44

**Ananas en beignet,** condiment épicé, crème au coco, milk-shake banane-citron vert 46

**Ananas rôti en écailles croustillantes,** crème au rhum de Martinique, son jus 48

**Piña colada ice cream** 50

# B

**Tarte à la banane** et à la nougatine, flan aux raisins et crème au rhum 54

**Banana speed** 56

# C

**Craquant de caramel,** glace cacahuète, sucrée-salée, déclinaison au lait 60

**Granité de chocolat amer** aux paillettes de café arabica en cappuccino au goût de chicorée 62

**Coupe glacée praliné-noisettes** en cappuccino 64

**Crémeux au café,** sauce au cacao amer, sabayon au marsala frappé 66

**Gros macaron fourré au mascarpone,** glace tiramisù 68

**Tiramisù à notre façon** 70

**Pyramide glacée café-noix** 72

**Moka** entremets au café à notre façon 74

**Caramelait** 77

**Variation au caramel** 80

**Coupe caramel Spoon Food** 82

**Saint-Honoré** 84

**Caramels** 86

**Caramel à la vanille** 87

**Caramel au beurre salé** 88

**Caramel au café** 89

**Caramel chocolat-amandes** 90

**Caramel à l'anis et à la réglisse** 91

**Caramel à l'orange et à la pistache** 92

**Caramel au citron** 93

**Poêlée de cerises au vin rouge,** milk-shake au kirsch 94

**Cerises fraîches en tuile friande,** crème au kirsch, glace à la pistache 96

**Vacherin aux cerises** en déclinaison 98

**Coupe pistache,** cerises fraîches et confites, clafoutis aux amandes et aux griottes 100

**Palet or Monte-Carlo** 102

**Louis XV** 104
au croustillant de pralin

**Pizza au chocolat** 106

**Cake au chocolat** 108

**Chocolat liégeois** 110

**Mousse au chocolat** 112

**Forêt-noire** 114

**Chocolat-framboise** 118

**Chapeau du papet** 120
aux griottines et au chocolat blanc,
une sauce kirschée

**Chocolat-orange doux et amer** 122

**Fondant de chocolat** 124
au thé Earl Grey

**Crème de chocolat,** 126
de vanille au caramel glacé et sabayon au café

**Craquelin nougatine** 128
au chocolat moelleux et croquant

**Buisson de chocolat** 131
et de nougatine, glace caramel

**Café-chocolat-nougatine-praliné** 134
en feuillet, pignons à la fleur de sel,
glaçage caramel

**Panettone au chocolat** 137
et au praliné

**Croustillant au lait,** 140
rice krispy, confiture de lait glacée

**Tarte au chocolat** 143
vanille-café, garniture aux parfums de cacao

**Crousti-fondant au lait et à la noisette** 146

**Damier de chocolat noir et au lait,** 149
amandes sablées, glace aux noisettes grillées

**Hérisson de chocolat** 152
aux amandes de Provence caramélisées

**Mousseux au chocolat,** 154
au rhum et au coco râpé

**Coupe café-chocolat,** 156
tasse de chocolat fort,
brioche rôtie

**Buisson chocolat-praliné** 158

**Tasse de chocolat fort,** 162
croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée,
sauce chocolat

**Chocolats chauds** 164
Chocolat à la vanille
Chocolat brésilien
Chocolat au coco

**Bonbons de chocolat** 166
Bonbons au café 168
Bonbons au praliné 168
Bonbons à la vanille 169
Bonbons au chocolat amer 169

**Citron du Mentonnais confit,** 170
sorbet au citron et au basilic frais, tarte au suc
de pamplemousse

**Croustillant au citron,** 172
son jus aux zestes

**Tartelette au citron** 174
et agrumes d'ici, chips d'orange, sorbet clémentine

**Tarte aux deux citrons** 176

F

**Figues fraîches** 180
gorgées de soleil, crème légère au miel, sirop de fraises

**Sablé à la vanille,** 182
mélange de fraises et de figues, jus de sangria

**Fraises au sucre,** 184
crème de melon et réduction de porto, glace à la vanille

**Notre fraisier,** 186
glace à la pistache

**Gaufre,** 188
glace à la vanille, sirop glacé, crème fouettée,
croquembouche de grosses fraises

**Feuillet de fraises des bois,** 190
sauce au thym, glace au miel

**Fraises des bois de l'arrière-pays,** 192
un sabayon léger à la pistache, glace chocolat blanc

**Fraises des bois dans leur jus tiède,** 194
sorbet au fromage blanc

**Fine tarte au fromage blanc** 196
et aux fraises des bois, sorbet vanille-citron vert

**Fraises des bois et framboises** 198
en coupe glacée au fromage blanc,
allumettes glacées

**Gratin tiède de fraises des bois** 200

**Sablé chocolat-framboise,** 202
sauce au vin de Maury

**Caillé de brebis,** 204
caramel poivré, miel amer

**Cheesecake,** compotée de fruits rouges 206

**Coupe cheesecake** 208

**Gâteau de fromage blanc** 210
et de fruits rouges

**Gelée de fruits aux sauternes** 214

**Fruits d'été en chartreuse glacée** 216

**Salade de fruits** 218
d'ici et d'ailleurs

**Fruits exotiques en brunoise** 220
liée de pulpe d'abricot, sorbet passion-goyave,
infusion aux parfums d'herbes et d'épices

**Charlotte de brioche dorée** 222
et fruits d'été en compotée, coulis d'abricot

**Fruits rôtis en tarte paysanne** 224

**Aumônière de crêpes** 226
aux fruits d'automne, jus des peaux

**Pâtes de fruits cuites au poêlon** 228
Pâte de fruit au pamplemousse 230
Pâte de fruit à la fraise 230
Pâte de fruit à la mûre 231
Pâte de fruit à la pomme 231

**Pâte de fruits à la liqueur** 232

**Biscuit mirliton aux oranges confites,** 234
salade de melon, glace aux calissons

**Cake aux fruits confits** 236
« 59 Poincaré »

**Panettone aux fruits confits** 238

**Nec Plus de fruits rouges,** 240
granité Pimm's aux agrumes, jus vanillé

**Croquant de fruits rouges** 242
en gelée d'été, crème mousseline

## I

**Sorbets et glaces insolites** 246
Sorbet Coca-Cola 246
Sorbet à la bière Corona 246
Glace Malabar 246

## M

**Mangues rôties au four,** 250
crumble, sorbet exotique

**Coque de marrons et de noix,** 252
crème glacée au drambuie

**Marrons glacés** 254

**After-Spoon,** 256
sauce-chocolat

**Pavlova** 258

**Grosse meringue Spoon** 260

**Guimauve à la fleur d'oranger** 262

**Guimauve à la chartreuse** 263

**Coup de Spoon,** 264
barre chocolatée au miel

**Poêlée de mirabelles,** 266
au vin blanc, gelée de pomme,
mikados à la vanille

## N

**Noix de coco en surprise glacée** 270

**Sucettes glacées coco,** 272
sauce caramelait

**Fleur des îles** 274

**Soufflé exotique** 277
coco-Malibu

**Nougat glacé,** 280
jus de fruits rouges

**Toble'Spoon,** 282
glace nougat, robe de chocolat lait

**Nougat de Montélimar à l'orange** 284

**Nougat à la pistache** 286

**Nougat noix-café** 288

## O

**Tian d'orange** 292
et marmelade de clémentine sauvage

**Crêpes Suzette** 294

**Coupe glacée** 296
aux parfums d'orange et de ruby red confit,
granité Campari

## P

**Pêches jaunes** 300
fourrées d'abricots et de pistaches, rôties au four

**Pêche Melba** 302

**Poires passe-crassanes caramélisées,** 304
tarte au sucre, glace à la confiture de lait

**Feuilleté aux poires caramélisées,** 306
crème williamine, façon Michel Guérard

**Gâteau de poires aux trois façons,** 308
coupe milk-shake

**Pommes sauvages et prunes rouges** 311
en tourte tiède, liqueur d'herbes infusées,
granité de vin vieux

**Millefeuille de pommes caramélisées,** 314
parfait caramel

**Des pommes cuites comme une tatin,** 316
glace à la vanille

**Coupe glacée pomme verte,** 318
pomme chaude au plat

**Pomme carrée au four,** 320
gelée de cidre, pain perdu

**Pommes cuites en römertopf** 322

**Galets de pommes,** 324
gelée de cidre

**Pommes d'amour** 326

**Œufs à la neige** 328
et pralines rouges Alain Chapel

**Paris-Brest** 330

**Tarte aux pralines rouges** 332
d'Alain Chapel

**Panettone aux pralines** 334
(saint-genix)

**Tourtière landaise,** 336
glace à l'armagnac

## R

**Marbré de chocolat guanaja,** 340
lait mousseux et réglisse

**Rhubarbe cuite à la vanille,** 342
compotée de nectarine, mélange de fruits rouges,
tuile croquante

**Coupe glacée vanille et compotée de fraise,** 344
salade de rhubarbe pochée

**Baba au rhum de votre choix,** 346
comme à Monte-Carlo

**Riz au lait,** 348
brunoise de fruits frais,
jus au caramel

## V

**Chaud-froid vanille-chocolat,** 352
beurre d'orange au caramel

**Millefeuille à la vanille** 354

**Profiteroles à la vanille** 356

## Préparations de base

**Pain de campagne au levain** 360

Baguette ou pain parisien 362

Pain couronne 363

Pain fendu ou pistolet 364

Pain tabatière 365

Pain auvergnat 366

Pain marseillais 367

**Pains Louis XV** 368

Pain à la semoule 368

Pain de campagne Louis XV 368

Tresse 370

Livre 371

Michette à l'huile 372

Bourrache 373

Charleston à la tomate 374

Fougasse au lard 375

Fougasse Riviera 376

**Gressins** 378

**Pain à la tomate** 380

**Pain au gros sel** 382

**Pain à la tapenade** 384

**Pain de mie au beurre** 386

**Pain écossais** 388

**Pain aux fruits** 390

**Kouglof** 392
au lard et aux oignons

**Pain décoré** 394

**Galette des Rois** 396

**Madeleines de Commercy** 398

**Cake « pain d'épices »** 400

**Bugnes lyonnaises** 402
comme à la vogue

**Brioche toastée** 404
cloutée de pépites de chocolat noir, marmelade aux trois agrumes

**Crêpes bouquettes au sucre** 406

**Veneziana, glace au lait d'amande** 408

**Zuppa inglese comme à Gênes** 410

**Panna cotta aux trois parfums** 412

**Bread and butter pudding** 414

**Omelette norvégienne** 416
à notre façon

**Sucettes aux goûts du temps** 418

**Soufflé au Grand Marnier** 420

## Petits fours

**Tartelette au chocolat** 424

**Tartelette choco-caramel** 425

**Tartelette noix-pomme verte** 426

**Four Tatin** 427

**Tartelette au fromage blanc** 428
et aux fraises des bois

**Tartelette au citron** 429

**Tartelette tutti-frutti** 430

**Clafoutis aux cerises** 431

**Tarte tropézienne** 432

**Friabili savoia** 433

**Pasta ovis** 434

**Cannoli à la crème** 435

**Meringue et fraises des bois** 436

**Conversation** 437

**Petits gâteaux basques** 438

**Financiers** 439

**Financiers aux noisettes** 440

**Biscuit pistache** 441

**Grenoblois** 442

**Piémontais** 443

**Cake thé-citron** 444

**Castagnolais** 445

**Cake jamaïquain** 446

**Florentins** 448

**Tuiles aux noix** 450

**Chouquettes** 451

**Speculoos aux amandes de Polignac** 452

**Pecan pie** 453

**Chocolate chip cookies** 454
cookies aux éclats de chocolat

**Cookies au chocolat blanc** 455
et aux noix de macadamia

**Cookies oatmeal raisin** (ou aux fruits secs) 456

**Cookies** 457
au beurre de cacahuète

**Cake au marron et au cognac** 458

**Nougat pomme** 459

**Chamonix à l'orange** 460

**Gâteau aux pommes et aux coings** 461

**Mirliton pamplemousse** 462

**Diamants au citron** 463

**Pruneaux farcis** 464

**Chocolat-orange** 466

**Douceur pistache-framboise** 468

Chocolat-coco 470
Forêt-noire 472
Balthazar 474
Landais 476
Caramande 478
Montélimar 480
Victoria 482
Tiramisù 484
Mitcham 486
Othello au riz soufflé 488

# A

**Abaisser**
Amincir une quantité de pâte au rouleau ou au laminoir jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée.

**Appareil**
Mélange d'éléments entrant dans la composition d'une recette. La consistance d'un appareil est généralement plus fluide que compacte (voir Masse).

**Arlette**
Très fine plaque de feuilletage caramélisé résultant d'un feuilletage abaissé (« nourri ») dans une généreuse quantité de sucre glace.

# B

**Bain-marie**
Procédé consistant à déposer un récipient dans un autre de volume supérieur contenant de l'eau en ébullition ou à frémissement. La chaleur, ainsi atténuée, permet de travailler des produits fragiles sans risquer de les brûler.

**Battre**
Agiter énergiquement des éléments réunis en les mélangeant afin d'en modifier leur consistance première.

**Beurrer**
Couvrir de beurre les parois d'un récipient destiné à la cuisson, afin d'éviter que le contenu n'y adhère. Cette opération facilite le démoulage.

**Billes**
Adjectif appliqué à de petits fruits congelés entiers ajoutés tels quels à un appareil, sans décongélation (framboises billes, fraises billes).

**Blanchir**
Attendrir un élément en le plongeant quelques minutes dans de l'eau portée à ébullition.
Cette expression désigne aussi le travail d'un mélange au fouet (généralement des jaunes d'œufs et du sucre) jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, mousseux et clair.

**Bloquer**
Action de congeler des éléments ou des appareils très rapidement et à très basse température (entre – 30 et – 40 °C). Ces éléments peuvent être destinés à être conservés à – 18 °C pour une longue durée, mais ce cas n'est pas obligatoire ; on bloque aussi des éléments de façon à les combiner, à les travailler ou à les orner plus aisément après durcissement.

**Brunoise**
Ingrédients taillés en dés de 5 mm de côté, généralement des fruits ou des légumes.

# C

**Candissoire**
Récipient rectangulaire à bord haut muni d'une grille de même dimension. Il sert à la confiserie, et aussi à bloquer et à conserver les granités.

**Caraméliser**
Transformer du sucre, à sec ou additionné d'eau, en caramel sous l'effet d'une chaleur modérée et constante. C'est aussi l'action menant à colorer un élément sous la chaleur d'une salamandre ou d'un gril en le poudrant de sucre (voir Glacer). On caramélise également un ingrédient en le poêlant au sucre et au beurre.

**Chemiser**
Opération consistant à recouvrir les parois d'un récipient d'un élément permettant à un second ingrédient de ne pas y adhérer. L'ingrédient du chemisage peut faire partie intégrante de la recette (moule à bonbon chemisé de chocolat) ou non (Rhodoïd enroulé autour d'un cercle à entremets ; papier sulfurisé dans un moule à cake).

**Clarifier**
Rendre un liquide clair et limpide par filtrage ou par décantation.

**Corps**
Donner du corps équivaut à travailler une pâte en la pétrissant afin de lui conférer de l'élasticité.

**Couverture**
Expression elliptique désignant le chocolat de couverture, un chocolat de pâtisserie contenant un minimum de 31 % de beurre de cacao. La couverture noire, généralement, en contient 55 % et la couverture au lait 38 %.

**Crémer**
Travailler de la matière grasse, seule ou avec un autre ingrédient (exemple : beurre et sucre, beurre et jaunes d'œufs), afin de lui donner la consistance d'une crème.



**Décuire**
Abaisser brusquement le degré de cuisson d'un liquide en lui incorporant un élément liquide ou solide afin de lui donner une consistance moelleuse.

**Déglacer**
Dissoudre à l'aide d'un liquide les sucs de cuisson caramélisés au fond d'un récipient.

**Dessécher**
Éliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la chauffant sur feu vif et en la travaillant vivement jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

**Détailler**
Découper à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce des quantités de matière égales et régulières.

**Détendre**
Délier, assouplir la tenue d'un appareil ou d'une pâte en lui ajoutant une substance appropriée.

## E

**Émonder ou monder**
Débarrasser certains fruits (amandes, noix, pêches...) de leur peau après les avoir blanchis (voir ce terme).

**Émulsionner**
Provoquer par fouettage énergique la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une autre matière. Ce terme s'utilise généralement quand on associe deux éléments non homogènes (on émulsionne par exemple des œufs dans du beurre) et/ou ne s'intégrant pas aisément l'un à l'autre (émulsion de corps gras dans un élément aqueux).

**Enrober**
Recouvrir entièrement, en une couche plus ou moins épaisse, un élément d'un autre afin de le protéger ou de le décorer.

## F

**Foisonner**
Augmenter le volume d'un appareil en lui incorporant de l'air sous l'action d'un fouettage vif et intensif.

**Foncer**
Tapisser l'intérieur d'un récipient d'une abaisse de pâte en pressant légèrement celle-ci afin de lui faire épouser la forme du récipient.

**Fouetter**
Battre énergiquement une préparation à l'aide d'un fouet pour la rendre homogène. Voir aussi Battre, Foisonner, Monter.

**Fouler**
Écraser par pression modérée afin d'extraire le maximum de jus d'un fruit cuit ou cru. On ne foule pas quand on désire obtenir un jus de fruit parfaitement limpide.

## G

**Glacer**
Couvrir de gelée, de jus, de nappage, de fondant, de sirop, etc., à chaud ou à froid, un gâteau, un entremets, des fruits... afin de les rendre luisants et brillants.

C'est aussi poudrer un élément de sucre et le faire caraméliser (voir Caraméliser).

**Grainer, grainage**
Se dit d'un appareil dont les éléments manquent de cohésion. Cette consistance peut résulter d'un mélange trop rapide, d'une association d'ingrédients dont les températures sont différentes, du non-tamisage des ingrédients secs, etc.

## H

**Homogénéiser**
Assurer la cohésion et l'harmonie des divers éléments entrant dans la composition d'un appareil. Réaliser le mélange intime de différentes matières (contraire : Grainer).

## I

**Imbiber**
Faire pénétrer un sirop ou un liquide aromatisé dans un biscuit, un gâteau... pour les rendre moelleux et les parfumer en les immergeant totalement ou en les humectant avec un pinceau. On dit aussi siroper, puncher.

**Incorporer**
Ajouter un élément à un appareil en mélangeant le tout de façon homogène.

**Infuser (faire)**
Faire macérer (voir ce terme) un élément aromatique dans un liquide chaud, à couvert, afin que celui-ci se charge de ses arômes.

## L

**Lustrer** Voir Caraméliser, Glacer.

## M

**Macérer**
Faire tremper dans un liquide des fruits frais, confits ou secs pour une durée plus ou moins longue afin que ce liquide les imprègne de sa saveur.

**Masquer**
Recouvrir entièrement un gâteau ou un entremets d'un appareil consistant, en une couche lisse et uniforme.

**Masse**
Préparation plus compacte qu'un appareil. Cette dénomination peut être utilisée pour le praliné, le gianduja, le fondant...

**Masser**
On dit qu'un sucre masse quand il cristallise au cours de sa cuisson.

**Maturation, maturer**
La maturation est le repos d'un mix à glace ou à sorbet durant 24 heures à 4 °C afin de permettre au stabilisateur d'agir, aux protéines de lait de s'hydrater et aux matières grasses de cristalliser, d'obtenir ainsi un bon taux de foisonnement et d'affiner le goût.

**Mix**
Mélange d'éléments entrant dans la composition d'une glace ou d'un sorbet.

**Monder** Voir Émonder.

## N

**Nappage**
Liquide gélifié et tamisé à base de fruits (en général d'abricot). On l'utilise pour lustrer et donner du brillant.

**Napper** Voir Glacer.

## P

**Pétrir**
Mélanger dans un pétrin divers ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, avec ou sans corps, selon la durée du pétrissage.

**Pocher**
Cuire ou chauffer des aliments dans un liquide frémissant. Chauffer une combinaison d'éléments au bain-marie. Dans un sens tout à fait différent, le terme peut s'employer pour décrire le portionnage d'un appareil sur une surface à l'aide d'une poche à douille.

**Puncher** Voir Imbiber.



**Réduire**
Faire diminuer le volume d'un liquide par évaporation afin d'obtenir un parfum plus concentré et une consistance plus épaisse, sirupeuse.

**Réserver**
Mettre de côté, à température ambiante, au frais, au chaud, à l'étuve, au sec, etc., des ingrédients ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

**Revenir, faire (ou saisir)**
Exposer à feu vif un aliment en présence de matière grasse afin de provoquer la coloration et la rapide coagulation à la chaleur des parties superficielles dans le but de conserver toutes les saveurs à l'intérieur de l'aliment.

**Ruban**
Se dit d'un mélange chaud ou froid dont la consistance épaisse, lisse et homogène fait qu'il s'écoule sans se rompre et de manière fluide.



**Sabler**
Rendre friable ou facilement émiettable le mélange de divers ingrédients.

**Serrer**
Action de fouetter énergiquement des blancs d'œufs en y incorporant petit à petit du sucre afin de les rendre fermes et homogènes.

## T

**Tabler**
Voir Tempérer.

**Tamponner**
Déposer une fine pellicule de matière grasse sur la surface d'une poêle (par exemple pour la cuisson des crêpes) ou d'un appareil pour éviter que celui-ci ne se dessèche et qu'une peau ne se forme à sa surface.

**Tempérer, tabler**
Le tempérage est un travail du chocolat consistant à lui faire suivre une courbe de température bien précise afin qu'après avoir été fondu il retrouve toutes ses qualités initiales et redevienne brillant, cassant et stable.

**Torréfier**
Faire grilller des fruits secs et les brasser au four afin de renforcer leurs arômes et de les déshydrater légèrement. Cette étape permet également de débarrasser certains oléagineux de leurs peaux âcres (noix, noisettes). On torréfie également le café.

**Tuiler**
Déposer sur une surface, une abaisse, le sommet d'un dessert, etc., des éléments de nature et de forme semblable (tranches de fruits par exemple) en les faisant se chevaucher de façon à imiter la disposition d'écailles ou de tuiles.

**Turbiner**
Voir Foisonner.

## Z

**Zester**
Prélever l'écorce extérieure des agrumes en un fin ruban, en évitant de prélever la peau blanche amère.

# A

**abricot 12, 14, 16, 192, 218, 220, 222, 236, 292, 300, 416, 550, 552, 558, 559**
bergeron16
jumbocot 552
moelleux 236
rouge du Roussillon 222, 552
sec 414, 559
**acides 564**
ascorbique 42, 46, 564
citrique 564
tartrique 232, 546, 564
agents levants 564
**agrumes 19, 24, 30, 122, 174, 240, 296, 412, 552, 563**
**ail confit 376**
**airelles 559**
**alcool (voir aussi spiritueux, vins, liqueurs) 232**
alkermès 410
calvados 318
de framboise 232
kirsch 94, 96, 100, 114, 116, 120, 186
de poire 232, 304
de prune 464
**alkermès (liqueur) 410**
**allumettes glacées 198**
**amandes 14, 30, 36, 40, 64, 68, 80, 90, 100, 102, 110, 128, 131, 137, 149, 152, 166, 196, 208, 210, 234, 238, 250, 260, 266, 274, 280, 282, 284, 286, 302, 311, 330, 334, 356, 396, 408, 437-439, 441, 444, 445, 448, 452, 459, 462, 478, 488, 518, 552, 562**
amères 14, 137, 238
brutes 137, 149, 238, 284, 286
caramélisées 280
effilées 41, 128, 152, 260, 302, 356, 445, 448, 459
fraîches 14, 100, 234, 266, 408
mondées 137
de Polignac 152, 302, 452, 478
sablées 149, 330, 356, 408
**amaretto (liqueur) 14, 70, 102, 149**
**amidon de blé 232, 566**
**ananas 28, 42, 44, 48, 216, 218, 220, 250, 270, 277, 348, 482, 550, 552, 558**
bouteille 552
séché 250
victoria 28, 220, 550, 552
**anchois 376**
**angélique 558**
**anglaise glacée 532**
**anis étoilé 91, 220, 400**
**anis vert 91**
**appareils**
Chiboust 200
au citron 429, 463
au fromage blanc 196, 206
glacé à la vanille 532
à la menthe 486
au nougat 480, 459
à la pomme 459
tiramisù 484
**arabica, café 556**
**arlettes 172, 190, 242, 506**
**armagnac 336**
**aromates, voir herbes et épices**
**arômes**
citron 238
orange 238
panettone 239
**artichaut (pour service) 46**
**artichauts violets 376**
**aumônière 226**
**Avice 498**
**avoine 456**

# B

**baba 494**
au rhum 274, 346
**baguette 362**
**bain-marie 530, 534, 542**
**baking powder 564**
**baklava 502**
**balthazar (petit four) 474**
**banane 54, 56, 250, 274, 550, 552**
cavendish 552
figue rose 552
fressinette 56, 552
poyo 552
robusta 552
séchée 559
**baratter 537**
**barre chocolatée 282, 283**
**basilic 170, 376**
**beignet 46**
**Bénédictine 566**
**betterave (sucre de) 537**
**beurre 552-553**
AOC 555
clarifié 226, 294, 370, 459, 553
d'orange 200, 352
de cacahuète 457
de cacao 93, 540, 554
de crème crue 553
de laiterie 553
de tourage 382, 384, 396, 502, 505
en motte 553
fermier 553
laitier 553
noisette 304, 439
pasteurisé 553
rénové 553
salé 77, 88, 478, 553
Suzette 294
**bicarbonate de soude 246, 564**
**bière blonde 246, 406, 560**
**bigaradier 262**
**bigarreaux 94, 96, 100, 236**
confits 236
**biscuit 206**
à la cuillère 70, 186, 277, 420
au chocolat sans farine 162
au chocolat 102, 114, 162
génoise 210
joconde 149
mirliton 234
Pavesini 64, 70
pistache 441
pour zuppa inglese 410
Sacher 16
viennois 416
**blanchiment du chocolat 540**
gras 540
sucrier 540
**blancs montés 38**
**bonbons de chocolat 166**
**bostock 18, 40**
**boulé 546**
**bouquettes (crêpes) 406**
**bourrache *(Borago officinalis)* 373**
**bourrache (pain) 373**
**brioche (voir aussi pâte à —) 19, 20, 41, 106, 156, 162, 222, 304, 334, 404, 414, 545**
au chocolat 106
aux fruits confits 396
grillée, toastée 156
mousseline 41, 156
aux pralines rouges 334
de Pâques 490
**brunoise 28, 30, 42, 50, 216, 226, 234, 250, 277, 304, 308, 320, 324, 344, 410, 426, 430, 459, 461**
**bugnes lyonnaises 402**
**bulles d'air (dans un appareil à glace) 527**
**butterscotch 86**

# C

**cacahuète 60, 166, 457, 553, 562**
**cacao 16, 36, 38, 62, 66, 70, 72, 90, 102, 106, 108, 110, 112, 114, 118, 122, 124, 126, 128, 134, 143, 152, 156, 162, 256, 424, 466, 539, 554**

**café 36, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 89, 110, 126, 134, 143, 156, 164, 168, 288, 412, 442, 452, 484, 520, 553**
arabica 288, 554
maragogype 554
moka d'Éthiopie 553
réduit 72
robusta 554
soluble 74, 288
**caillé 561**
de brebis 204
**cake 108, 236, 400, 444, 446, 458**
au chocolat 545
au citron 214
aux fruits confits 236
jamaïquain 446
au marron (petit four) 458
« pain d'épices » 400
thé-citron 444
**calissons 234**
**callets 166**
**calvados 318**
**Campari 296**
**candissoire 523**
**canne à sucre 537**
**canneberge 559**
**cannelle 311, 400, 453, 556**
**cannoli 435**
**cappuccino (voir café) 64**
**caraïbe (couverture) 118, 162, 202, 539**
**caramande 478**
**carambole 558**
**caramel 30, 46, 48, 74, 78, 80, 82, 84, 87-93, 126, 128, 131, 134, 140, 158, 166, 204, 250, 264, 292, 306, 314, 316, 320, 326, 348, 352, 412, 425, 427, 478, 484, 546**
à l'orange 292
au beurre salé 478
d'ananas 43
liquide 79, 80, 204
sauce caramel 82, 132, 140, 142, 314
Suzette 30
**caramelait 77**
sauce 272
**caramels (bonbons) 86-93, 546**
**caraque (couverture) 122, 270, 539**
**cardamome 46, 220**
**Carême, Antonin 502**
**cassis 242, 550, 559, 566**
**cassonade 82, 122, 124, 162, 304, 316, 318, 322, 324, 390, 406, 454, 456, 457**
**castagnolais 445**
**cébettes 376**
**cédrat 558**
**cerise 94, 96, 98, 114, 120, 431, 438, 550, 554, 559, 559**
anglaise 554
bigarreau 554
burlat 554
cœur-de-pigeon 55
griotte (voir ce mot) 554
montmorency 554
napoléon 554
**chablon 24, 30, 140**
**challah (brioche) 490**
**chalumeau 410**
**chamonix orange 460**
**champagne 566**
**chantilly (voir aussi crème Chantilly) 74, 78, 98, 110, 132, 270, 292, 354, 472, 494, 530**
au chocolat au lait 140
**Chapel, Alain 328**
**chapelure 68, 432**
**charleston à la tomate 374**
**charlotte 222**
**chartreuse (liqueur) 263**
**chartreuse de fruits 216**
**châtaigne (voir aussi marron) 254, 554, 561**
**cheesecake 206, 208, 561**
**chiboust (voir aussi crème Chiboust) 172**
citronnée 172
**chips de fruits**
d'ananas 42, 50
de citron 444
d'orange 30, 174
de pomme 318, 461
**chocolat 16, 36, 56, 62, 66, 70, 72, 90, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 118, 120, 122, 124, 126, 128, 134, 137, 143, 149, 152, 154, 156, 158, 162, 169, 256, 264, 270, 340, 352, 356, 404, 425, 448, 454, 466, 472, 476, 486, 488, 537, 540, 542, 554**
au lait (couverture lait) 72, 104, 140, 149, 152, 443, 458, 464, 470, 474, 476, 488, 555
blanc (couverture ivoire) 32, 93, 104, 176, 120, 192, 210, 212, 274, 416, 455, 468, 470, 482, 484, 486, 554
caraïbe 118, 162, 202, 539
caraque 122, 270, 539
chaud 164
de couverture (voir aussi couverture) 539, 554
extra-bitter ou bitter 162, 352, 424, 466
fondant 156, 554
fort 156, 162
guanaja 66, 110, 122, 156, 340, 466, 474, 539
jivara 72, 131, 140, 146, 154
liégeois 110
manjari 118, 202, 539
marbré 18, 340, 486
noir amer 152, 169, 486
tablage du chocolat 540
**chocolate chip cookies 454**
**chouquettes 451**
**cidre 316, 318, 320, 324, 566**
**cigarettes au chocolat 126**
**citron 16, 19, 22, 24, 26, 28, 30, 93, 94, 114, 122, 137, 170, 172, 174, 176, 182, 196, 198, 200, 214, 220, 234, 238, 240, 246, 250, 266, 274, 294, 296, 308, 311, 318, 322, 344, 346, 402, 404, 414, 418, 426, 429, 434, 437, 444-446, 463, 550, 555, 558**
confit 170
de Menton 555
**citron vert 22, 26, 32, 46, 93, 172, 174, 196, 214, 218, 240, 246, 296, 429, 463, 482, 550, 557**
**citronnelle 28, 220, 559**
**clafoutis 14, 100, 308, 431**
aux cerises 100, 431
de poires 308
**clémentine 24, 174, 296, 550**
**clotted cream 561**
**Coca-Cola 246, 560**
**cognac 458**
**coing 461, 550**
**Cointreau 410, 566**
**colorant rouge 326**
**compote, compotée 14, 324**
d'abricots 300
de cerises 114
de fraises 344
de framboises 118, 202, 468
de fruits rouges 206, 208
de mûres 210
de nectarine 222, 342
de pomme verte 318
**conchage du chocolat 554**
**condiment épicé 46**
**confetti de zestes 24, 30, 218**
**confit de griotte 96, 98, 100**
**confiture de lait 140, 304**
**confitures 546**
sèches 228
**conversation 437**
**cookies 454-457**
au beurre de cacahuète 457
aux éclats de chocolat 454
oatmeal raisin 456
**coques**
d'amidon 232
de chocolat 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 482, 484, 486, 488
de liqueur 232
**corossol 558**
**coulis 218, 222**
d'abricot 192, 218, 222
de pomme verte 42

**couronne (pain) 363**
**couverture, voir chocolat**
**cream cheese 206, 208, 561**
**crème (généralités) 552, 555**
d'amande 40, 396, 437
anglaise 66, 68, 114, 122, 128, 140, 146, 154, 158, 204, 314, 328, 348, 414, 484
anglaise au café 68
au beurre 19, 20, 74, 432
au beurre au café 74
brûlée 77, 126, 131, 143
brûlée au café 143
brûlée au caramel 131
Chantilly 48, 56, 77, 188, 302, 348, 356, 472
Chiboust 84, 200, 352
Chiboust au citron 200
au chocolat 126
au chocolat au lait 154
au citron 28
de citron 30, 176
au coco 46
crue 555
crue fermière 555
double 555
fleurette 555
de framboise 210
gélifiée 206
glacée 252, 532, 535, 536
glacée aux marrons 252
d'Isigny AOC 555
au kirsch 114
liquide 555
de marron 458
de melon 184
montée ou fouettée 34, 62, 72, 80, 102, 122, 126, 162, 210, 242, 252, 346, 441, 484
mousseline 242, 432
nougat-miel 264
d'orange 466
passion 277
pasteurisée 555
pâtissière 19, 40, 48, 84, 134, 136, 143, 146, 172, 186, 190, 198, 242, 277, 306, 308, 330, 352, 354, 396, 410, 420, 430, 432, 436, 452
pour gâteau basque 438
pralinée 128, 330
au rhum 482
à soufflé 420
de tartre 36, 68, 546, 564
UHT 557
vanillée 162
williamine 306
**crémer 510**
**Crémodant 537**
**crêpes 226, 294, 406**
bouquettes 406
Suzette 294
**cristallisation 166, 537, 543**
**croustillant 264, 506**
Nescafé 74
noisette 77
**crumble 19, 20, 44, 158, 208, 250, 518**
aux noisettes131, 146, 148, 158
**cuillère parisienne 458**
**cuisson**
à four statique (généralités) 544
à four ventilé (généralités) 544
à la nappe 534
au doigt (sucre) 546
du sucre 546
**curaçao 566**

D

**dacquoise 74, 104, 154, 274**
à la noix de coco 154, 274
aux noisettes 74, 104
**dattes 34, 414, 559**
deglet nour 559
**degrés Baumé 548**
**densimètre 546, 548**
**densité des sirops 520, 548**
**dentelle**
blanche 176
de caramel 82, 348
de chocolat 18, 134, 136, 143
de crème pâtissière 136, 146
de lait 60, 140
**déshydratation 498**
**détrempe 396, 505**
**dextrose 537**
**diamants au citron 463**
**diastases 137**
**dorure 306, 396, 433, 438, 505**
**drambuie 252**

E

**eau de fleur d'oranger 40, 234, 262**
**eau-de-vie (voir aussi alcool) 170, 311, 566**
de framboise 210
**écorce d'orange confite 445, 448**
**empois 498**
**enrobage 166**
**épices (voir aussi vanille) 556**
anis étoilé 91, 220, 400
anis vert 91
cannelle 311, 400, 453, 556
cardamome 46, 220
gingembre 26, 46, 556
girofle (clou de) 400, 556
macis 400
muscade (noix de) 400, 556
poivre noir 94, 218, 204, 250, 373
poivre blanc 94, 274
poivre long 46, 220, 556
poivre du Sichuan 77
quatre-épices 400, 452
**extra-bitter (chocolat) 539**
**extrait sec dégraissé 535, 536**
**extrait**
d'orange 92
de café 442

F

**falue 490**
**farine (généralités) 557**
campaillette 368
de gruau 502
de sarrasin 406, 557
de seigle 68, 400, 557
**fécule 564**
de maïs 564
**fermentation 137**
**feuille d'or 16, 18, 103, 105, 162, 424, 472**
**feuille de brick 34**
**feuilles de figuier 182**
**feuillet au lait 60**
**feuilletage (voir aussi pâte feuilletée) 48, 172, 198, 224, 242, 306, 314, 354, 396, 435, 437, 502, 506**
inversé 306
**feuilleté 306, 506**
**feuilletine 104, 134, 152, 158**
**feuillets de crème pâtissière 136, 146**
**fève 396**
**figue 559**
bellone 180
séchée 180, 182, 414, 550, 557, 559
**filé 546**
**financier 439**
aux noisettes 440
**flambé 294, 416**
**flan 54**
**fleur de sel 134**
**flocage 32, 72, 77, 78, 114, 116, 120, 122, 140, 210, 256, 270, 274, 464, 468, 482, 484, 488**
**flocons d'avoine 456**
**florentin 448**
**foisonnement 532, 535, 536, 537**
**fondant 124, 442, 546**
blanc 254, 460
nougatine 140

**fondue d'oignon 392**
**forêt-noire 114, 472**
**fougasse 375, 376**
au lard 375
Riviera 376
**fraise 12, 180, 182, 184, 186, 188, 194, 198, 216, 220, 222, 224, 232, 240, 242, 246, 280, 300, 342, 344, 412, 416, 524, 550, 557, 559, 566**
belge 557
des bois 190, 192, 194, 196, 200, 240, 280, 342, 344, 428, 436, 550, 557
gariguette 557
**fraisier 186**
**framboise 12, 118, 198, 202, 210, 240, 242, 274, 280, 342, 468, 550, 558, 559**
**frangipane 396**
**friabili savoia 433**
**friture 46, 402**
**fromage blanc 194, 196, 198, 204, 206, 210, 428, 561**
**fructose 537**
**fruit de la passion 28, 220, 250, 270, 274, 277, 416, 550, 558**
**fruits 416, 430 et voir glossaire des ingrédients**
calendrier des fruits 550
confits 236, 238, 280, 558
exotiques 218, 220, 274, 277, 558
frais 214, 216, 218, 220, 222, 224, 228, 258, 348, 410, 430
en gelée 214
rouges 198, 206, 208, 210, 240, 242, 280, 348, 416, 441, 559, 561
secs 166, 218, 344, 414, 425, 456, 561
**fudge 82**

G

**galets de pomme 324**
**galette des Rois 396**
**ganache 16, 102, 104, 118, 122, 124, 152, 202, 464, 470, 474, 476, 488**
au coco 470
au miel 476
aux pruneaux 464
paradis 104
à la réglisse 474
technique de la ganache 166
**gâteau**
basque 438
battu 490
de poires 308, 310
pommes-coings 461
de Saint-Genix 334
**gaufres 188**
**gélatine (généralités) 564**
**gelées 564**
d'ananas 50
de cidre 320, 324
de citron 22, 26
de citron vert 46
de fraise 242, 344
de framboise 210
aux fruits 214
de fruits 216
de pomme 266
de sauternes 214
**Gellée Claude, dit Le Lorrain 502**
**génoise 74, 210**
au café 74
**gianduja 80, 168, 284, 443, 488**
**gingembre 26, 46, 556**
**girofle 400, 556**
**glaçage 16, 18, 72, 74, 102, 122, 128, 131, 134, 137, 146, 152, 158, 160, 198, 206, 238, 254, 264, 470, 564**
à l'eau 460
au caramel 134
au chocolat 152
au chocolat fondant 466
fondant 472, 486
au lait 474, 476, 478, 480
glace royale 437
**glace royale 437**
**glace 56, 64, 68, 72, 80, 82, 96, 98, 100, 110, 126, 128, 131, 134, 140, 143, 146, 149, 156, 186, 188, 190, 192, 208, 234, 242, 258, 270, 277, 282, 302, 304, 308, 316, 320, 336, 340, 344, 356, 408, 416, 532, 535, 536, 537, 538**
à l'amande amère 14
à l'armagnac 336
à la cacahuète 60
au café 64, 156
aux calissons 234
au caramel 80, 82, 128, 131
cheesecake 208
au chocolat 110, 198
au chocolat blanc 192
à la confiture de lait 304
à la crème brûlée 126
au lait d'amande 408
Malabar 246
au miel 190, 198, 204
à la noisette 146, 149
aux noisettes grillées 149
aux noix 72
à la noix de coco 270, 272, 277
au nougat 282
à la nougatine 134, 242
aux œufs 532, 536
à la pistache 12, 96, 100, 186
au praliné 64, 148
à la réglisse 340
tiramisù 68
à la vanille 56, 98, 143, 184, 188, 258, 302, 308, 316, 320, 344, 356, 416
**glucose 546, 564**
atomisé (généralités) 536, 537
**gluten 498**
**goyave 220, 250, 274, 558**
**Graham Crackers 206**
**grainage 236**
**grand caraque (couverture) 541**
**grand cassé 86, 546**
**grand lissé 546**
**Grand Marnier 294, 420, 432, 466, 566**
**grand soufflé 546**
**granité 24, 50, 62, 110, 156, 198, 240, 277, 308, 311, 318, 520, 536**
à l'alcool (généralités) 520
à l'amaretto 14
au café 62, 156, 520
Campari 296
au cidre 318
citron vert-vanille 24
de fraise 198
Malibu 277
Pimm's 240
de poiré 308
au rhum blanc 50
rhum-café 110
de vin 311
**gratin 200**
**gratiner 192, 201**
**grenoblois 442**
**gressins 378**
**grillage de chocolat 466, 474**
**griotte (voir aussi cerise) 96, 98, 100, 114, 116, 554**
**griottines 114, 116, 120, 472**
**gros boulé 546**
**groseilles 206, 208, 240, 242, 280, 550, 559**
blanches 242
rouges 242
**guanaja (couverture) 66, 110, 122, 156, 340, 466, 474, 539**
**Guérard, Michel 306**
**guimauve 262, 263**

H

**herbes (généralités) 220, 311, 559**
basilic 170, 376
bourrache 373
cébettes 376
citronnelle 28, 220, 559

hysope 220
lavande 559
liqueur d'herbes 311
mélisse 50, 559
menthe 28, 33, 48, 218, 256, 311, 486, 559
menthe poivrée 220
sauge 311
soupe d'herbes 220
thym 190, 559
thym citron 174, 559
verveine 216, 559
**huile d'olive 372, 374, 376, 380, 384**
**hygiène (fabrication des glaces) 538**
**hysope 220**





**ingrédients insolites 560**

**jambon de Parme 378**
**jaunes d'œufs (dans les glaces) 536**
**jaunes d'œufs durs 433, 434**
**jerez 566**
**jivara (couverture) 72, 131, 140, 146, 154**
**jus**
d'agrumes 122
de cerise 120
de figue et de fraise 182
de fraise 12, 180, 182, 186, 194, 196, 208, 224, 240, 274, 280, 300, 342, 344, 412, 418, 428
de framboise 118, 468
de fruits (généralités) 520
de griotte 96, 98, 114, 116
de sangria 182
vanillé 154
aux zestes 172





**kaymak 561**
**kirsch 94, 96, 100, 114, 116, 120, 186**
**kiwi 28, 216, 220, 250, 270, 277, 348, 550**
**kugelhopf ou kouglof 392, 490, 494**


L


**lait (généralités) 536, 552, 560**
lait concentré 560
lait cru 560
lait d'amande 408
lait de coco 164, 561
lait en poudre 560
lait pasteurisé 560
lait stérilisé homogénéisé 560
lait UHT 560
**landais 476, 477**
**lard 375, 392**
**lavande 559**
**levain 137, 238, 334, 360, 368**
**levée (pâte) 493**
**levure 137, 360, 368, 378, 380, 382, 388, 390, 392, 402, 404, 406, 408, 432, 490, 494**
biologique 564
chimique 564
de boulangerie 564
**liqueurs (généralités) 566**
alkermès 410
amaretto 14, 70, 102, 149
Bénédictine 566
Brana 232
de café 70
Cointreau 410, 566
curaçao 566
drambuie 252
de framboise 232
d'herbes 311
Malibu 277
Mandarine impériale 32
Marie Brizard 566
Ricard 91
williamine 306
**lissé 546**
**livre (pain) 368, 371**





**macarons 36, 38, 68**
au café 68
**macis 400**
**madeleines de Commercy 398, 545**
**Malabar 246, 560**
à la fraise 246
**malai 561**
**Malibu 277**
**Mandarine impériale 32**
**mangoustan 558**
**mangue 28, 220, 250, 270, 274, 277, 348, 550, 558, 559**
mangue alphonso 558
mangue greffée 558
mangue rôtie 250
**manjari (couverture) 118, 202, 539**
**mara des bois (fraise) 557**
**maragogype 554**
**marasquin 410**
**Marie Brizard 566**
**marmelade 16, 19, 30, 438**
de cerises 438
de clémentine 292
de citron 434
d'orange 122, 234, 400, 404, 460
**marrons 252, 254, 458, 554, 561**
confits 252, 254
glacés 252
**marsala 66, 70**
**mascarpone 64, 68, 70, 468, 484, 561**
**matière grasse (taux de) 535**
**matières stabilisantes 565**
**maturation (glaces et sorbets) 527, 538**
**maury 202**
**mélisse 50, 529**
**melon 184, 234, 552, 558, 561**
séché 234
**menthe 28, 33, 48, 218, 256, 311, 486, 559**
poivrée 220
**meringue 66, 77, 84, 98, 100, 258, 260, 263, 328, 410, 416, 436, 545**
au café 66
aux noix 252
française 436
italienne 44, 128, 152, 172, 200, 210, 274, 280, 340, 352
**michette à l'huile 372**
**miel 34, 87, 180, 190, 204, 236, 238, 264, 282, 284, 286, 288, 400, 408, 440, 444, 448, 476, 494, 537, 564**
d'acacia 288, 444
d'arbousier 180, 204
de châtaignier 236, 400
de lavande 87, 190, 284, 286
**mikados 266**
**milk-shake 46, 94, 100, 156, 308**
à la banane 46
au kirsch 94, 100
**millefeuille 314, 354**
**mirabelle 266, 550, 565**
**mirliton 234, 462**
au pamplemousse 462
**mitcham 486**
**moka 74, 554**
**montélimar 480**
**mouillette (pain à la tomate) 380**
**moule**
bouchon 274, 346, 497
à cake 236, 400
demi-dôme 216
gouttière 288, 414
hérisson 152
à pomponnette 431, 458, 460-462
pyramide 154
à soufflé 328
**mousse 482, 484**
au café 74, 484
au caramel 158, 160

caramel au beurre salé 77
au chocolat 16, 104, 112, 114, 116, 128, 149, 152
au chocolat au lait 78, 131, 134, 140, 146, 150, 158, 264, 470, 474, 476
au chocolat blanc 210, 212, 482, 486
au chocolat noir 149, 466, 472
au citron vert 214
cocktail 274
au coco 44, 274
glacée aux œufs et à la vanille 528
de fromage blanc 210
lait-caramel 478
aux noisettes 102, 488
à la pistache 468
à la réglisse 340
au rhum 154
**mousseux au chocolat 154**
**mûres 206, 208, 210, 231, 240, 242, 280, 550, 559**
**muscade 400, 556**
**myrtilles 550**
séchées 206, 208, 559

# N

**nappage 564**
abricot 292, 346
neutre 54, 146, 274, 427, 429, 431, 462, 482
**nappé 546**
**navettes 222, 404**
**nectarine 216, 222, 342, 550**
**noisettes 74, 77, 102, 104, 126, 128, 131, 137, 146, 149, 158, 166, 440, 443, 448, 518, 562**
caramélisées 146
grillées 149
sablées 126
**noix de coco 38, 42, 44, 46, 50, 154, 164, 270, 272, 274, 277, 446, 470, 550, 555, 561**
caramélisée 446
lait de coco 164, 561
**noix de macadamia 455**
**noix de muscade (voir aussi épices) 556**
**noix de pécan 453, 562**
**noix 72, 166, 252, 288, 390, 426, 442, 445, 450, 454, 562**
**nougat 264, 280-288, 459, 480, 546**
blanc 480
glacé 280
pomme 459
**nougatine 54, 64, 80, 110, 128, 131, 134, 140, 146, 204, 282, 408, 488**

# O

**œufs (généralités) 562**
**œufs à la neige 328**
**oignon 392**
**oléagineux (généralités) 562**
**olives noires 376, 384**
**omelette norvégienne 416**
**orange 19, 26, 32, 46, 92, 94, 122, 137, 170, 174, 182, 200, 214, 220, 234, 238, 240, 262, 274, 284, 292, 294, 296, 311, 346, 352, 400, 404, 412, 418, 420, 438, 443, 446, 460, 466, 550, 558, 563**
amère 122, 262
confite 92, 238, 284, 466
jaffa 563
maltaise 563
navel 563
sanguine 563
**ovalisation (d'une abaisse) 505**



# P

**Pacojet 30, 42, 60,126, 198, 234, 246, 532**
**pailleté feuilletine 74, 152**
**pain 360-394**
auvergnat 366
azyme 284, 286, 288
baguette 362
bourrache 373
de campagne 360-367
de campagne louis XV 368
charleston à la tomate 374
couronne 363
décoré 394
écossais 388
fendu 364
fougasse au lard 375
fougasse Riviera 376
gressins 378
de fête 490
aux fruits 390
au gros sel 382
livre 371
pains Louis XV 368
marseillais 367
michette à l'huile 372
de mie au beurre 386
parisien 362
perdu 320
pistolet 364
à la semoule 368
tabatière 365
à la tomate (mouillette) 380
à la tapenade 384
tresse 370
**palet ananas 44**
**pamplemousse 19, 22, 32, 170, 174, 230, 250, 550, 563**
confit 26, 296
marsh seedless 563
pink marsh 563
red blush 563
rouge 174
rose 170, 240, 462
ruby red 19, 26, 296, 563
star ruby 563
sunrise 563
thompson 563
**panela 106**
**panettone 137-138, 238, 334**
au chocolat 137
aux fruits confits 238
aux pralines 334
**panna cotta 412**
**papaye 28, 220, 250, 270, 277, 348, 550, 558**
solo 558
**papier de pain azyme 284, 286, 288**
**parfait glacé 72, 80, 96, 204, 528, 536**
au café 72
au caramel 80, 204, 314
au coco 50
au kirsch 96
à la vanille 42
**paris-brest 330**
**parmesan 376, 378**
**pasta ovis 434**
**pastèque 550, 561**
**pasteurisation 474, 486, 538**
**pâte à bombe 16, 32, 78, 114, 116, 120, 124, 149, 158, 264, 466, 468**
**pâtes d'oléagineux et pâtes aromatiques**
pâte d'amande 14, 16, 34, 445, 546
pâte de cacao 90, 110, 112, 134, 143, 539
pâte de calisson 234
pâte de noisette 137
pâte de noix 72
pâte de nougat 264, 282, 480
pâte de pistache 186, 192, 286, 441, 468
pâte pralinée 166, 168, 488
pâte de réglisse 474
**pâtes de base**
pâte à baba 346, 490, 494
pâte blanche 28
pâte à brioche 222, 304, 402, 404, 408, 432, 490
pâte à choux 84, 330, 356, 451, 498

pâte à crêpes 226, 294
pâte à décor 394
pâte feuilletée (voir aussi feuilletage) 84, 336, 354, 396, 435, 437, 502, 505, 506
pâte à foncer 512
pâte à gaufres 188
pâte à la semoule de blé dur 370, 373-375, 376
pâte à pain de campagne Louis XV 373, 375, 376
pâte sablée 30, 122, 196, 202, 292, 311, 427
pâte sablée au chocolat 122
pâte à sablé breton 514
pâte à sablé breton au chocolat 256
pâte à speculoos 452
pâte sucrée 143, 174, 176, 182, 206, 266, 332, 429, 431, 442, 453, 459, 462, 508
pâte sucrée au chocolat 424, 425
pâte à tartelettes 170
pâte tropézienne 432
**pâtes de fruits 228-232, 546**
fourrées à la liqueur 232
**pâtes levées 490**
**pâtisseries feuilletées 502**
**pecan pie 451**
**pêche 216, 222, 300, 302, 550, 563**
Melba 302
**pectine 24, 30, 118, 154, 228, 324, 564**
jaune 564
NH 564
**peigne à décor 448**
**Perrier 240, 246**
**pèse-sirop 546**
**petit boulé 546**
**petit cassé 546**
**petit lissé 546**
**petit soufflé 546**
**pétrissage 137, 238, 258, 360, 492, 496, 504**
**piémontais 443**
**pignons 134, 264, 425, 445, 448, 476**
sablés 134, 264, 476
**piloncillo 106**
**pistache 12, 92, 96, 100, 186, 192, 284, 286, 300, 425, 435, 441, 448, 468, 562**
pâte de - 186, 192, 286, 441, 468
**pistoles 166**
**pistolet (pain) 364**
**pithaya 558**
**pithiviers 396, 502**
**pizza 106**
**pogne de Romans 334**
**point de congélation 536**
**poire (voir aussi alcool) 232, 304, 306, 308, 390, 550, 559, 563**
beurré hardy 308, 563
de curé 308
caramélisée 304
doyenné-du-comice 226, 308, 563
packam triumph 563
passe-crassane 304, 306, 563
séchée 390
vin de 308
williams 224, 308, 563
**poiré 308**
**poitrine fumée 392**
**poivre 94, 218, 204, 250, 373**
blanc 94, 274
long 46, 220, 556
du Sichuan 77
**poivrons 376**
**pomme 42, 216, 224, 226, 246, 266, 311, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 336, 348, 360, 427, 459, 461, 550, 563**
d'amour 326
belle de Boskoop 459, 564
caramélisée 314, 318
carrée 320
golden delicious 246, 564
macérée (pour levain) 360
reinette ou reine des reinettes 224, 226, 316, 320, 322, 324, 326, 427, 564
séchée 238, 461, 559
pommes Tatin 316, 427
pomme verte (granny smith) 42, 216, 246, 318, 348, 426, 564
**pommeau 324**
**Popelini 500**
**porto 184, 311, 566**
**pouvoir sucrant 535, 536**
**pralin 104**
de cacahuète 60
**praliné 64, 102, 128, 134, 140, 146, 152, 158, 166, 264, 330, 488**
feuilletine 134, 152, 158
noisette 102, 140, 488
**pralines rouges 328, 332, 334**
**précristallisation 542**
**préenrobage 166**
**produits laitiers 536**
**profiteroles 354**
sauce 152
**prune 311, 550, 565**
d'ente 559
mirabelle 266, 550, 565
quetsche 565
reine-claude 550, 565
rouge 224, 311, 565
saint-martin 226
**pruneau 236, 336, 414, 464, 559**
d'Agen 559
farci 464
macéré à l'armagnac 336
**pudding 414**
**pulpe de fruit 137, 228**
**punchage 19, 64, 70, 102, 114, 186, 210, 274, 277, 346, 410, 420**

## Q

**quatre-épices 400, 452**
**quetsche 565**

## R

**raisin frais 224, 238, 550**
**raisins secs 44, 54, 154, 390, 414, 559**
de Corinthe 406, 445, 456, 559
de Malaga 559
de Smyrne 238, 559
**ravioles 28**
**refroidissement (d'un appareil à glace) 538**
**réglisse 91, 340, 474, 556**
**réhydratation 498**
**reine-claude 550, 565**
**Rhodoïd (travail du chocolat) 60, 66, 70, 75, 150, 160, 169, 276, 340**
**rhubarbe 216, 222, 342, 344, 550, 565**
**rhum 42, 44, 48, 54, 56, 74, 110, 154, 236, 274, 346, 410, 416, 437, 446, 453, 461, 482, 494**
blanc 50
**Ricard 91**
**rice krispy 140**
**riz 264, 348, 488, 566**
au lait 348
rond 348
soufflé 140, 264, 488
**robusta (café) 554**
**Römertopf 322**

## S

**sabayon 66, 112, 126, 192**
au café 126
au marsala 66
à la pistache 192
**sablage d'une pâte 514, 516, 519**
**sablé (voir pâte) 42, 182, 202, 210, 256**
breton 12, 42, 96, 118, 210, 316, 427, 514

## E

**Émonder ou monder**
Débarrasser certains fruits (amandes, noix, pêches...) de leur peau après les avoir blanchis (voir ce terme).

**Émulsionner**
Provoquer par fouettage énergique la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une autre matière. Ce terme s'utilise généralement quand on associe deux éléments non homogènes (on émulsionne par exemple des œufs dans du beurre) et/ou ne s'intégrant pas aisément l'un à l'autre (émulsion de corps gras dans un élément aqueux).

**Enrober**
Recouvrir entièrement, en une couche plus ou moins épaisse, un élément d'un autre afin de le protéger ou de le décorer.

## F

**Foisonner**
Augmenter le volume d'un appareil en lui incorporant de l'air sous l'action d'un fouettage vif et intensif.

**Foncer**
Tapisser l'intérieur d'un récipient d'une abaisse de pâte en pressant légèrement celle-ci afin de lui faire épouser la forme du récipient.

**Fouetter**
Battre énergiquement une préparation à l'aide d'un fouet pour la rendre homogène. Voir aussi Battre, Foisonner, Monter.

**Fouler**
Écraser par pression modérée afin d'extraire le maximum de jus d'un fruit cuit ou cru. On ne foule pas quand on désire obtenir un jus de fruit parfaitement limpide.

## G

**Glacer**
Couvrir de gelée, de jus, de nappage, de fondant, de sirop, etc., à chaud ou à froid, un gâteau, un entremets, des fruits... afin de les rendre luisants et brillants.

C'est aussi poudrer un élément de sucre et le faire caraméliser (voir Caraméliser).

**Grainer, grainage**
Se dit d'un appareil dont les éléments manquent de cohésion. Cette consistance peut résulter d'un mélange trop rapide, d'une association d'ingrédients dont les températures sont différentes, du non-tamisage des ingrédients secs, etc.

## H

**Homogénéiser**
Assurer la cohésion et l'harmonie des divers éléments entrant dans la composition d'un appareil. Réaliser le mélange intime de différentes matières (contraire : Grainer).

## I

**Imbiber**
Faire pénétrer un sirop ou un liquide aromatisé dans un biscuit, un gâteau... pour les rendre moelleux et les parfumer en les immergeant totalement ou en les humectant avec un pinceau. On dit aussi siroper, puncher.

**Incorporer**
Ajouter un élément à un appareil en mélangeant le tout de façon homogène.

**Infuser (faire)**
Faire macérer (voir ce terme) un élément aromatique dans un liquide chaud, à couvert, afin que celui-ci se charge de ses arômes.

## L

**Lustrer** Voir Caraméliser, Glacer.

## M

**Macérer**
Faire tremper dans un liquide des fruits frais, confits ou secs pour une durée plus ou moins longue afin que ce liquide les imprègne de sa saveur.

**Masquer**
Recouvrir entièrement un gâteau ou un entremets d'un appareil consistant, en une couche lisse et uniforme.

**Masse**
Préparation plus compacte qu'un appareil. Cette dénomination peut être utilisée pour le praliné, le gianduja, le fondant...

**Masser**
On dit qu'un sucre masse quand il cristallise au cours de sa cuisson.

**Maturation, maturer**
La maturation est le repos d'un mix à glace ou à sorbet durant 24 heures à 4 °C afin de permettre au stabilisateur d'agir, aux protéines de lait de s'hydrater et aux matières grasses de cristalliser, d'obtenir ainsi un bon taux de foisonnement et d'affiner le goût.

**Mix**
Mélange d'éléments entrant dans la composition d'une glace ou d'un sorbet.

**Monder** Voir Émonder.

**trancher (pâte) 236**
**tranches d'orange séchées 296**
**tresse (pain) 368, 370**
**Trimoline ou sucre inverti 82, 92, 537, 565**
**tsoureki 490**
**tuile 56, 60, 154, 192, 450, 452**
au caramel 60
croquante 342
dentelle au chocolat au lait 143
à l'orange 24, 30
aux noix 450
nougatine 14
à la pistache 192
aux raisins 154
de speculoos 452
**turbinage 532, 538**

# V

**vacherin 98**
**vanille 12, 14, 19, 24, 36, 50, 56, 82, 87, 90, 94, 98, 110, 126, 137, 143, 162, 164, 170, 176, 184, 188, 196, 206, 208, 218, 220, 222, 224, 226, 234, 238, 240, 250, 252, 258, 266, 292, 302, 306, 308, 311, 316, 320, 324, 328, 342, 344, 346, 348, 352, 354, 356, 398, 410, 412, 414, 416, 428, 430, 435, 439, 453, 457, 462, 484, 508, 511, 516, 528, 530, 532, 534, 567**
bourbon 567
ley ou leg du Mexique 567
de Tahiti 567
extrait liquide 137, 292, 567
en gousse (généralités) 567
en poudre 567
**vanilline 567**
**veneziana 408, 409**
**vergeoise 106, 406**
**verveine 216, 559**
**victoria 482**
**vin (voir aussi alcool, spiritueux et liqueurs) 66, 70, 140, 182, 202, 214, 266, 308, 311, 566**
blanc 266
rouge 94, 182
rosé 170
vieux 311
doux naturel 566
de muscat 214
d'orange 170
de poire 308
**vinaigre balsamique 46, 218**
**vinaigrette 218**
**vins doux naturels 566**
**vitamine C 559**
**vol-au-vent 502**




**williamine 306**

**yaourt 206**

**zeste 24, 30, 32, 46, 94, 170, 172, 176, 182, 196, 214, 218, 220, 234, 294, 296, 346, 352, 402, 414, 428, 438, 443, 446, 460, 463, 482**
confit 174, 176, 182, 218, 294, 420, 429
**zuppa inglese 410**

Réécriture : Sophie Brissaud
Conception graphique et maquette : Anne Chaponnay
Assistante maquette : Michèle Andrault
Illustrations : Anne Chaponnay
Photographies : Mathilde de l'Ecotais
Marcel Loli pour la photo p.7 (en haut à gauche)
Les photos ont toutes été réalisées avec un appareil Numérique Nikon D1X
gracieusement prêté par la société Nikon France.
Nous tenions particulièrement à les en remercier.

ISBN : 2-84844-011-2
Dépôt légal : octobre 2005
Photogravure Maury Imprimeur
Imprimé par Aubin Imprimeurs

Direction éditoriale,
suivi d'édition
et de production




84 avenue Victor Cresson
92441 Issy-les-Moulineaux Cedex
tél : 01 58 00 21 95
fax : 01 58 00 21 96
lecedition@wanadoo.fr